За столом с Ниро Вульфом, или Секреты кухни великого сыщика

И Лазерсон
С Синельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Занимательное, поучительное, живое пособие по интернациональной кулинарии, в котором приведены рецепты блюд, взятых из историй о Ниро Вульфе, великом сыщике и величайшем чревоугоднике. Вы убедитесь, что они не так сложны по составу ингредиентов и технологии приготовления, как их интригующе-загадочные названия. Так что попробуйте и вы приобщиться к кулинарным тайнам повара Фрица Бреннера и разнообразьте ваше меню новыми блюдами.

- За столом с Ниро Вульфом, или Секреты кухни великого сыщика
  - Ремарка редактора
  - От авторов
  - ОСТРИЕ КОПЬЯ
    -
    - Корзиночка-тарталетка (Tart Shell).
    - Начинка из черешни (Cherry Tart Filling).
    - Начинка из ревеня (Rhubarbs Tart Filling).
    - Тарталетки с помидорами (Tomato Tarts).
    - Яблочный пирог (Apple Pie)
    - Цыплята в тесте (Chicken Pie)
    - Нога ягненка (Leg of Lamb)
    - Камбала под сырным соусом (Flounder with Cheese Sauce)
  - ЛИГА ПЕРЕПУГАННЫХ МУЖЧИН
    -
    - Гусь (Goose)
    - Рагу из белки (Squirrel Stew)
  - СНОВА УБИВАТЬ
    -
    - Говяжья вырезка в соусе Абано (Filets of Beef in Sauce Abano)
    - Почки ягненка по-бургундски (Lamb Kidneys Bourguignonne)
  - КРАСНАЯ КОРОБКА
    -
    - Рисовые крокеты (Rice Fritters)
    - Фрикандо (Fricandeau)
    - Гуляш (Goulash)
  - СЛИШКОМ МНОГО ПОВАРОВ
    -

- Стейк-портерхаус на доске (Planked Porterhouse Steak)
- Рубец по-креольски (Creole Tripe)
- Миссурийский окорок из графства Бун (Boone County Missouri Ham)
- Курица в яичном соусе (Chicken in Curdled Egg Sauce)
- Опоссум по-теннессийски (Tennessee Opossum)
- Омар Ньюбург (Lobster Newburg)
- Филадельфийский черепаховый суп (Philadelphia Snapper Soup)
- Новоорлеанский буйабес (Bouillabaisse of New Orleans)
- Устричный пирог Ниро Вульфа (Oyster Pie Nero Wolfe)
- Обжаренная джорджийская ветчина (Broiled Georgia Ham)
- Мусс Покахонта из икры шэда (Shad-Roe Mousse Pocahontas)
- Устрицы, запеченные в раковинах (Oysters Baked in the Shell)
- Черепаха по-мэрилендски (Terrapin Maryland)
- «Битое» печенье (Beaten Biscuits)
- Жареная молодая индейка (Pan-Broiled Young Turkey)
- Рисовые крокеты (Rice Croquettes)
- Лимская фасоль в сливках (Lima Beans in Cream)
- Авокадо Тодхантер (Avocado Todhunter)
- Салли-ланн (Sally Lunn)
- Ананасовый шербет (Pineapple Sherbet)
- Бисквит (Sponge Cake)
- Салатная заправка «Ручеек на лугу» (Meadowbrook Salad Dressing)
- Консоме (Consomme)
- Голец с коричневым масляным соусом и каперсами (Brook Trout with Brown Butter and Capers)
- Кнели по-домашнему (Quenelles Bonne Femme)
- Жареная утка а-ля мистер Ричардс (Roast Duck Mr. Richards)
- Салат Росси (Rossi Salad)
- Рагу из зайца (Civet de Lapin)
- Пирожки Валенко (Piroshki Vallenko)
- Артишоки дригант (Artichokes Drigante)

- Яйца «верхом» (Oeufs au Cheval)
- Соус «Весна» — (Sauce Printemps)
- Колбаски минюи (Saucisse Minuit)

○ ЧЕРЕЗ МОЙ ТРУП

-
- Мелко нарезанный и подрумяненный картофель (Hashed Brown Potatoes)
- Мафины с черникой (Blueberry Muffins)
- Кукурузные мафины (Corn Muffins)
- Пирог из зеленых помидоров (Green-Tomato Pie)

○ ЗАВЕЩАНИЕ

-
- Аллигатор в пикантном соусе (Alligator Sauce Picante)

○ С ПРИСКОРБИЕМ ИЗВЕЩАЕМ

-
- Хэш из солонины (Corned-Beef Hash)
- Требуха для хэша из солонины (Chitlins for Corned-Beef Hash)
- Фальшивая черепаха (Mock Terrapin)
- Бульон для фальшивой черепахи (Stock for Mock Terrapin)
- Спунбред (Spoon Bread)
- Джулеп (Julep)

○ ЛОВУШКА

-
- Лягушачьи лапки по рецепту Фрица (Fritz's Frogs' Legs)

○ УМОЛКНУВШИЙ ОРАТОР

-
- Кукурузные блинчики (Corn Cakes)
- Парная свиная вырезка в сухарях (Breaded Fresh Pork Tenderloin)[27]
- Томатно-сырный соус (Tomato and Cheese Sauce)

○ И БЫТЬ ПОДЛЕЦОМ

-
- Жареные креветки (Fried Shrimp)
- Котлетки из моллюсков залива Кейп-Код (Cape Cod Clam Cakes)
- Сметанный соус (Sour Sauce)
- Вителло тоннато (Vitello Tonnato)
- Сэндвич с рубленой крольчатиной (Minced-Rabbit-Meat Sandwiches)
- Сэндвич с солониной (Corned-Beef Sandwich)

- Сэндвич с джорджийской «деревенской» ветчиной (Georgia-Country-Ham Sandwich)
- Парная свиная вырезка в кастрюле (Fresh Pork Tenderloin in Casserole)

○ ТРЕБУЕТСЯ МУЖЧИНА
-
- Джем из зеленых помидоров (Green-Tomato Jam)
- Жаренные на гриле тонкие ломтики свиной вырезки (Broiled Pork-Loin Wafers)
- Салатная заправка Ниро Вульфа (Nero Wolfe's Salad Dressing)
- Тесто для пирогов (Pie Crust)
- Пирог с черникой (Blueberry Pie)

○ ВМЕСТО УЛИКИ
-
- Телячья отбивная (Veal Cutlet)
- Кастельнодарское кассуле (Cassoulet Castelnaudary)

○ ВТОРОЕ ПРИЗНАНИЕ
-
- Вообще говяжий стейк, или бифштекс (beefsteak)

○ ОЖИВШИЙ ПОКОЙНИК
-
- Куриная печенка (Chicken Livers)
- Рисовые оладьи (Rice Cakes)

○ В ЛУЧШИХ СЕМЕЙСТВАХ
-
- Миндальное парфэ (Almond Parfait)
- Утка Мондор (Duck Mondor)

○ ПРОЧИТАВШЕМУ — СМЕРТЬ
-
- Свиные ребрышки в особом соусе (Spareribs in Special Sauce)

○ ИГРА В БАРЫ
-
- Бакалао (Bacalhau)
- Пудинг с грецкими орехами (Walnut pudding)
- Почки по-горски (Kidneys Mountain Style)
- Клецки в карамели (Carameled Dumplings)

○ ЗОЛОТЫЕ ПАУКИ
-
- Круассаны для воскресного завтрака (Sunday Morning Crescents)
- Начинка из свежих фиг и черешни (Pig and

Cherry Tart Filling)
- Омлет с анчоусами (Anchovy Omelet)
- Финдонская пикша (Finnan Haddie)
- Котлеты из ягнятины (Lamb Cutlets)
- Скворцы (Starlings)
- Полента (Polenta)
- Блины со свининой по-датски (Danish Pork Pancakes)

○ БЕЗ УЛИК
-
- Песто (IL Pesto)

○ ЧЕРНАЯ ГОРА
-
- Тушеная «дикая» индейка (Braised Wild Turkey)
- Соус из сельдерея (Celery Sauce)
- Ананасы с творогом (Pineapple and Cheese)
- Сюпрем из птицы в пергаменте (Supremes de Volaille en Papillote)
- Куропатка в кастрюльке (Perdrix en Casserole)
- Турнедо Богарне (Tournedo Beauharnais)
- Тальярини (Tagliarini)
- Соус для тальярини (Sauce for Tagliarini)

○ НЕ ПОЗДНЕЕ ПОЛУНОЧИ
-
- Тосты под молочным соусом (Milk Toast)
- Бульон (Bouillon)

○ КОГДА ЧЕЛОВЕК УБИВАЕТ
-
- Голуби с колбасками и квашеной капустой (Squabs with Sausage and Sauerkraut)
- Колбаски с десятью травами (Sausage with Ten Herbs)
- Печеночный паштет Фрица (Fritz's Liver Pate)

○ ЕСЛИ БЫ СМЕРТЬ СПАЛА
-
- Заливное говяжье филе (Filet of Beef in Aspic)
- Икра шэда с креольским соусом (Shad Roe with Creole Sauce)
- Треугольные тосты, обжаренные в анчоусном масле (Bread Triangles Fried in Anchovy Butter)
- «Ежовый» омлет (Hedgehog Omelet)
- Авокадо (Avocado)

○ ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИКНИК
-

- Цыплята с трюфелями, припущенные в бульоне (Poached and Truffled Broilers)
- Брокколи (Broccoli)
- Фаршированный травами картофель (Herbed Stuffed Potatoes)

○ БОКАЛ ШАМПАНСКОГО

-
- Свежие фиги со сливками (Fresh Figs with Cream)
- Телячьи рулетики в кастрюльке (Veal Birds in Casserole)
- Анчоусное масло (Anchovy Butter)
- Мелко нарезанные моллюски в яйце (Clams Hashed with Eggs)

○ СОЧИНЯЙТЕ САМИ

-
- Омлет с шампиньонами и миндалем (Mushroom and Almond Omelet)
- Абрикосовый омлет (Apricot Omelet)
- Абрикосовый омлет с беконом (Bacon and Apricot Omelet)
- Земляничный омлет (Strawberry Omelet)
- Тушеные утята, фаршированные крабовым мясом (Braised Ducklings Stuffed with Crabmeat)
- Голуби, выдержанные в сливках (Squabs Marinated in Cream)
- Сливочный соус с мадерой (Madeira Cream Sauce)
- Рулет из ягнятины (Lamb Loaf)

○ СЛИШКОМ МНОГО КЛИЕНТОВ

-
- Яйца, сваренные на малом огне (Coddled Eggs)
- Мозговые кнели (Marrow Dumplings)
- Суп из каштанов (Chestnut Soup)
- Сэндвич с креветками и огурцом (Cucumber and Shrimp Sandwich)
- Домашняя булочка для сэндвичей (Hard Roll, Homemade)
- Яблоки, запеченные в белом вине (Apples Baked in White Wine)

○ ОТРАВА ВХОДИТ В МЕНЮ

-
- Блины со сметаной (Blinis with Sour Cream)
- Суп из зеленой черепахи (Green-Turtle Soup)
- Камбала, припущенная в белом вине (Flounder

Poached in White Wine)
    - Соус из мидий и грибов (Mussel and Mushroom Sauce)
    - Жареный фазан (Roast Pheasant)
    - Молочный поросенок (Suckling Pig)
    - Салат Фрица с заправкой «дьявольский дождь» (Salad with Devil's Rain Dressing)
    - Крокеты из каштанов (Chestnut Croquettes)
    - Сыр (Cheese)
- РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЕЧЕРИНКА
    -
    - Печеные груши (Baked Pears)
- ПАСХАЛЬНЫЙ ПАРАД
    -
    - Печенье на пахте (Buttermilk Biscuits)
- ВСЕХ, КРОМЕ ПСА, В ПОЛИЦИЮ
    -
    - Голуби с венецианским соусом (Squabs with sauce Venitienne)
    - Венецианский соус (Sauce Venitienne)
- ВСЕ НАЧАЛОСЬ С ОМАХИ
    -
    - Мусс из ветчины и зобной железы (Ham and Sweetbread Mousse)
    - Омлет с шампиньонами и сельдереем (Mushroom and Celery Omelet)
    - Почки в тесте (Kidney Pie)
    - Эндивий с мартиникской заправкой (Endive with Martinique Dressing)
    - Свиное филе, тушенное в вине с пряностями (Pork Fillets Braised in Spiced Wine)
    - Куриная печенка с грибами (Chicken Livers with Mushroom)
    - Куриное фрикасе с клецками (Chicken Fricassee with Dumplings)
    - Клецки (Dumplings)
- ОКНО К СМЕРТИ
    -
    - Блинчики (Griddle Cakes)
    - Бразильский салат из омаров (Brazilian Lobster Salad)
    - Майонез (Mayonnaise)
    - Мусс из лосося (Salmon Mousse)
    - Летний салат (Summer salad)

- ИММУНИТЕТ К УБИЙСТВУ
  -
  - «Форельное соглашение» Ниро Вульфа (Nero Wolfe Trout Deal)
  - Яйца буланжер (Eggs Boulangere)
- ИЗБАВЛЕНИЕ МЕТОДОМ № 3
  -
  - Свинина, тушенная в пиве (Pork Stewed in Beer)
- ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ
  -
  - Жаренные на гриле почки ягненка (Grilled Lamb Kidneys)
  - Икра шэда с «тонкими травами» (Shad Roe aux Fines Herbes)
  - Фаршированные раковины моллюсков (Stuffed Clams)
  - Утенок, жаренный в сидре под испанским соусом (Duckling Roasted in Cider with Spanish Sauce)
- ГАМБИТ
  -
  - Крем из папайи (Papaya Custard)
- СМЕРТЬ ДЕМОНА
  -
  - Запеченные морские гребешки (Baked Scallops)
- ОХОТА ЗА МАТЕРЬЮ
  -
  - Скрэппл (Scrapple)
  - Зобная железа под соусом бешамель (Sweetbreads in Bechamel Sauce)
  - Салат из свеклы и водяного кресса (Beet and Watercress Salad)
  - Икра шэда в горшочке (Shad Roe in Casserole)
  - Утенок с фламандским соусом из оливок (Duckling in Flemish Olive Sauce)
  - Фламандский соус из оливок (Flemish Olive Sauce)
  - Земляника Романов (Strawberries Romanoff)
  - Омар по-кардинальски (Lobster Cardinal)
  - Хлеб Фрица (Fritz's Bread)
  - Яйца под соусом бер-нуар (Eggs au beurre noir)
  - Яичница-болтунья (Scrambled Eggs)
  - Копченая осетрина по-московски (Sturgeon Fume a la Moscovite)

- УБЕЙ СЕЙЧАС — ЗАПЛАТИШЬ ПОТОМ
  -
  - Креольские фриттеры с сырным соусом (Creole Fritters with Cheese Sauce)
  - Сырный соус (Cheese Sauce)
  - Запеченные яйца (Shirred Eggs)
  - Мясной гляс (Glace de Viande)
  - Жареные перепела Вероники (Roast Quail Veronique)
- БАНАЛЬНОЕ УБИЙСТВО
  -
  - Кукурузные оладьи (Corn Fritters)
  - Фаршированные ягнятиной баклажаны (Lamb-Stuffed Eggplant)
  - Креветки по-бордоски (Shrimp Bordelaise)
  - Утка без костей с руанским соусом (Boned Duck with Sauce Rouennaise)
  - Руанский соус (Sauce Rouennaise)
- КРОВЬ СКАЖЕТ
  -
  - Омар в соусе из белого вина (Lobsters with White-Wine Sauce)
  - Мадрилен со свекольным соком (Madrilene with Beet Juice)
  - Пудинг с лимоном и хересом под соусом из коричневого сахара (Lemon-Sherry Pudding with Brown-Sugar Sauce)
  - Соус из коричневого сахара (Brown-Sugar Sauce)
- ПРАВО УМЕРЕТЬ
  -
  - Дикая утка под соусом Ватель (Wild Duck in Vatel Sauce)
  - Соус Ватель (Vatel Sauce)
  - Мидии в белом вине (Mussels in White Wine)
  - Суфле из фиг (Fig Souffle)
  - Омлет с шампиньонами и водяным крессом (Mushroom and Watercress Omelet)
  - Жареный шэд в щавелевом соусе (Broiled Shad with Sorrel Sauce)
- ЗВОНОК В ДВЕРЬ
  -
  - Утка карри (Curried Duck)
  - Отбивные котлеты из оленины (Venison Loin Chops)

- Йоркширские гренки (Yorkshire Buck)
- Запеченный луфарь (Baked Bluefish)
- Говядина, тушенная в красном вине (Beef Braised in Red Wine)
- Кабачок со сметаной и укропом (Squash with Sour Cream and Dill)
- Авокадо с водяным крессом и черным грецким орехом (Avocado with Watercress and Black-Walnut Kernel)
- Улитки по-бургундски (Escargots Bourguignone)
- Щавелевый суп (Germiny a I'Oseille)
- Голуби по-московски (Squabs a la Muscovite)
- Шампиньоны по-польски (Mushrooms Polonaise)

○ СМЕРТЬ НАЛОЖНИЦЫ

-
- Анчоусы в кляре (Anchovy Fritters)
- Куропатка в кастрюльке (Partridge in Casserole)
- Огуречный мусс (Cucumber Mousse)
- Творог со сливками по-креольски (Creole Curds and Cream)
- Луковый суп (Onion Soup)
- Кентуккское бергу (Kentucky Burgoo)
- Тыквенный пирог (Pumpkin Pie)
- Зельц (Headcheese)
- Студень из свиной головы (Fromage de Tete de Porc)
- Каплун по-суворовски (Capon Souvaroff)
- Коричневый соус (Brown Sauce)
- Яйца-пашот по-бургундски (Poached Eggs Burgundian)
- Бриоши (Brioches)
- Виноградно-тимьяновое желе (Grape-Thyme Jelly)
- Пряная вишня в бренди (Spiced Brandied Cherries)
- Буше Нептун (Bouchees Neptune)
- Каштановый крем (Chestnut Whip)
- Генуэзский крем (Creme Genoise)
- Зобная железа (Sweetbreads)

○ ОХОТА ЗА ОТЦОМ

-
- Шиш-кебаб (Shish Kebab)
- Малина под кремом из хереса (Raspberries in Sherry Cream)

        - Черепаховый стейк (Turtle Steaks)
        - Говяжьи рулетики с карри (Curried Beef Rolls)
        - Салат из сельдерея и дыни-канталупы (Celery and Cantaloupe Salad)
        - Грант из черники (Blueberry Grunt)
        - Арбуз (Watermelon)
        - Зобная железа с миндалем (Sweetbread Amandine)
        - Пудинг из молочной кукурузы (Green-Corn Pudding)
        - Морковь по-фламандски (Carrots Flamandes)
    - СМЕРТЬ ХЛЫЩА
        -
        - Хункев Бейянди (Hunkiev Beyandy)
        - Пюре из баклажанов (Eggplant Puree)
        - Серый тетерев (Blue Grouse)
    - ЗАКЛЮЧЕНИЕ
    - СЛОВАРЬ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24
    - 25

- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48

За столом с Ниро Вульфом, или Секреты кухни великого сыщика

Ремарка редактора

Стараниями телевидения и книгоиздателей мы явно пресытились детективным жанром. Однако я совершенно уверен, предлагаемый «кулинарный детектив» не вызовет у вас отторжения.

Задуманная как труд об американской кухне (малоизвестной у нас), книга превратилась в занимательное, поучительное и живое пособие по интернациональной кулинарии.

Исходный «материал» сам «диктовал» форму изложения.

Обилие раскрытых поварских секретов, исторических кулинарных экскурсов, сведений об особенностях национальных кухонь народов мира несомненно заинтересует вас.

(Для меня полной неожиданностью оказалось то, что большинство интригующе-загадочных блюд из трапез величайшего чревоугодника Ниро Вульфа на деле — просты и доступны как по требуемым исходным ингредиентам, так и по технике исполнения.)

Книга удобна в пользовании: по ходу изложения есть ссылки на номера страниц, куда при необходимости рецептурных или технологических уточнений целесообразно заглянуть; составлен алфавитный указатель блюд и приведен словарь некоторых кулинарных терминов, встречающихся в тексте.

Кроме кухни Фрица Бреннера авторы допускают нас и в переводческую «кухню». Мы наглядно убеждаемся, сколь сложна и ответственна эта работа и какими (не всегда корректными) способами те или иные переводчики выходили из кулинарных «тупиков» оригинальных текстов Рекса Стаута. Эта часть книги не менее любопытна и интересна, чем гастрономические истории, и временами весьма забавна…

Вы убедитесь, что подзаголовок «кулинарный детектив» — не лукавая авторская уловка, он обоснован. Поиск и аналитические сопоставления разных вариантов переводов одного текста с оригиналом Р. Стаута, обращения к иным источникам информации по затронутой теме весьма схожи с методами работы криминалистов при расследованиях.

Успешную, на мой взгляд, работу «следственно-розыскной бригады» обусловили: прекрасное владение английским языком Татьяны Соломоник, глубокое знание Сергеем Синельниковым школ мировой кулинарии, высочайшая профессиональная квалификация известного петербургского кулинара Ильи Лазерсона.

Приятного вам чтения и аппетита! (В том, что при чтении

аппетит у вас разыграется, я не сомневаюсь…)

От авторов

У меня были все основания ожидать, что за пивом буду послан я. Все дела по Фейрмонтскому национальному банку были закончены, я был без работы, а в таких случаях Вульф мог, не задумываясь, послать меня даже за банкой гуталина на Маррей-стрит, если бы она ему понадобилась. Но за пивом был послан Фриц. Сразу после ланча в кухне раздался звонок, и не успевший покончить с мытьем посуды Фриц был затребован наверх, к хозяину. После этого, получив надлежащие инструкции, он сел в открытую машину, всегда стоявшую наготове у нашего крыльца, и отбыл в одном ему известном направлении. Он вернулся через час. На заднем сиденье громоздились коробки с пивом…

> …Как потом объяснил мне Вульф, после того, как пригласил сесть поближе и занялся откупориванием бутылок, идея была такова: он решил объявить бойкот контрабандному пиву, которое покупал бочками и хранил в подвале. Если он найдет, что местное пиво не хуже ввозимого, к которому он привык, он перейдет на него. Он также решил, что шесть кварт пива в день, пожалуй, многовато, и предполагал отныне ограничиваться пятью. Я мысленно ухмыльнулся, ибо не верил, что из этой затеи что-либо выйдет. Я на минуту представил, во что превратится теперь его кабинет с батареями пустых бутылок на полу и как будет справляться с этим Фриц. Поэтому я позволил себе повторить шефу то, что уже не однажды говорил: пиво вредит живости ума…
>
> *«Острие копья» (Fer-de-Lance), 1934. Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Именно так — с пива (!) — начинается изданный в 1934 году первый детективный роман американского писателя и великого гурмэ Рекса Стаута (1886–1975) из знаменитой серии историй о частном нью-йоркском сыщике Ниро Вульфе и его помощнике Арчи Гудвине.

Рекс Стаут умер в 1975 году в возрасте 88 лет, сочинив за свою долгую жизнь более 60 детективных историй, по своей популярности в США ничуть не уступающих классическому циклу рассказов о Шерлоке Холмсе, тем более что построены они по такому же принципу — история подвигов великого сыщика,

рассказанная его верным «оруженосцем». В то же время пара Вульф — Гудвин значительно более современна и по-американски прагматична — например, в отличие от своих английских коллег, взяться за очередное дело их вынуждает только опасно сократившийся счет в банке…

Ниро Вульф — владелец большого каменного особняка в районе Западной 35-й улицы Нью-Йорка, где вместе с ним живут постоянные герои романов Стаута — Арчи Гудвин и личный повар Вульфа швейцарец Фриц Бреннер. Резиденция Фрица в подвале каменного особняка украшена бюстами Огюста Эскофье (знаменитого парижского повара и ресторатора), Брийя-Саварена (французского политического деятеля, известного кулинара и автора всемирно известной книги «Физиология вкуса»), развешанными на стенах меню в рамках, коллекцией из 289 поваренных книг и двумя большими шкафами с древней кухонной посудой — по словам Фрица, одной из кастрюль пользовался повар самого Юлия Цезаря.

Еда — одно из главных и свято оберегаемых хобби Ниро Вульфа. Недаром за ланчем и обедом в его доме категорически запрещается говорить о делах. Тем не менее, большинство детективных расследований тесно переплетаются с самыми неимоверными кулинарными сюжетами. Например, в романе «Слишком много поваров» загадочное убийство расследуется в банкетном зале и на кухне ресторана «Покахонта», а в качестве гонорара знаменитый сыщик получает давно вожделенный рецепт приготовления домашних колбасок по-каталонски. Кроме того, Вульф был вхож в престижный нью-йоркский клуб Десяти гурманов, рассказ о котором — также отдельный детектив…

Не претендуя на внушительные размеры своего героя (Ниро Вульф весил четверть тонны), Рекс Стаут и сам был великолепным поваром и умел получать удовольствие от еды (хотя, по его признанию, иногда позволял себе испытывать тайную страсть к незатейливому хот-догу). По страницам романов разбросано столько описаний самых изысканных блюд, что Стаут с помощью своих друзей из «Викинг Пресс» в 1973 году даже опубликовал собственную книгу рецептов «Nero Wolfe Cookbook». Он предварил ее вступлениями своих главных героев.

> Я прошу вас не доверять приготовление предложенных здесь блюд своему повару, если он не истинный мастер. Готовьте их сами и только по случаю, который действительно того стоит. Эти блюда — услада эпикурейца, в чем легко сможете убедиться и вы, и ваши гости. При этом нельзя сказать, что они слишком

утонченны или претенциозны, Чтобы не утолить голод и не порадовать желудок. Вы сможете приготовить любое из них, если испытываете достаточное уважение к искусству высокой кухни и желание потратить время и усилия, которых любое изысканное блюдо несомненно требует и заслуживает…

Приятного аппетита!

Ниро Вульф

Я никогда не понимал отношения Вульфа к еде и, возможно, никогда не пойму. Конечно, это его сугубо личное дело. Если Фриц приносит блюдо жареных голубей и один из них чуть-чуть жирнее других или лучше подрумянился, Вульф берет его себе. Если запас дикого тимьянового меда из Греции истощается, мне дают понять, что для оладий вполне годится обыкновенный. И так далее. Однако если я задерживаюсь по делам в городе и не поспеваю к обеду или ужину, Вульф всерьез беспокоится, считая, что я могу испортить аппетит каким-нибудь сэндвичем, съеденным на скорую руку в закусочной, или, что еще хуже, загубить себе желудок! Если он сочтет посетителя голодным, даже того, кого собирается разнести вдребезги, он велит Фрицу принести поднос, и отнюдь не с остатками от вчерашнего обеда. Перерыв в принятии пищи для него исключен начисто. Раз уж он уселся в свое кресло, то встанет из-за стола, только съев последний кусочек сыра или покончив с десертом. Он пытался во что бы то ни стало распространить это правило и на меня и, в конце концов, добился бы своего, если бы я хоть раз поддался. Меня давно интересует один вопрос: он не любит обращаться ко мне во время еды, потому что при этом вынужден отрываться от еды сам, или все-таки не хочет отрывать от еды меня?..

Арчи Гудвин

Я рад, что мистер Арчи Гудвин получит удовольствие от денег, заработанных на этой книге. Также я не возражаю, чтобы его литературный агент мистер Рекс Стаут получил обычную причитающуюся ему долю. Также я не удивлен, что мой хозяин мистер Ниро Вульф одобряет все, написанное ниже, так как, похоже, испытывает великую веру в благотворную силу

печатного слова. Однако я не слишком надеюсь на то, что люди начнут вкусно питаться, только потому что купят эту книгу и будут ею пользоваться. По данному поводу я мог бы долго говорить, но не буду долго писать, а приведу лишь один пример. У меня есть знакомые, муж и жена, у которых я порой обедаю. У них 14 книг по кулинарии, достаточно хороших и приобретенных с моего одобрения, кроме того, они множество раз обращались ко мне за информацией и советами по поводу приготовления тех или иных блюд, и я всегда с удовольствием помогал им. И тем не менее, блюда, предлагаемые ими, всего лишь съедобны и не более. Этим людям, например, не следует даже пытаться жарить утку и, уж конечно, никогда не следует готовить соус Сен-Флорентин.

Факты о еде и способах ее приготовления может изучить и понять практически любое здравомыслящее существо. Но если поварское искусство не вошло в вашу плоть и кровь, вы можете рассчитывать только на то, что все, выставленное вами на стол, будет вполне приемлемым, И если порой какое-нибудь из приготовленных вами блюд получится незабываемым, то можете считать это лишь чистой случайностью. Мистер Вульф говорит, что секреты кулинарного искусства (как, впрочем, и любого другого) рождаются совсем не в мозгах. И он говорит, что никто точно не знает, где… Тем не менее, я не думаю, что предлагаемая книга сделает вашу еду хуже. По крайней мере, она поможет вам некоторыми практическими советами и фактами.

Фриц Бреннер

Вот как раз на «некоторых практических советах и фактах» мы и решили заострить внимание читателя в нашей книге. Нет ничего удивительного в том, что у миллионов читателей сочинения Рекса Стаута возбуждают аппетит! Ведь в любой истории хотя бы раз Ниро и Арчи усаживаются за стол и принимаются за еду, от которой не только у героев начинают течь слюнки… Однако в своих произведениях Стаут подчас только дает намек на то, что ели его герои за той или иной трапезой. Но все-таки — что же именно? Что скрывается за вычурными англо-франко-итальянскими, португальскими и даже порой русскими названиями блюд, приготовленных Фрицем. И, наконец, можем ли приготовить хотя бы подобное мы — простые смертные?

Ответы на все эти вопросы мы сделали целью

представленного на ваше рассмотрение «кулинарного детектива». Исходным материалом «расследования» послужили наиболее «вкусные» цитаты из историй о Ниро Вульфе, раскрытые Стаутом в своей поваренной книге оригинальные рецепты приготовления самых интересных из упомянутых в его романах блюд, а также наш собственный кулинарный и лингвистический опыт…

Поставленную детективную задачу совершенно неожиданно осложнил тот факт, что во многих русских переводах книг Стаута кулинарная составляющая зачастую либо неимоверно искажена, либо вообще безжалостно выброшена… Не будем слишком строго судить отечественных переводчиков — ведь до сих пор не издано ни одного мало-мальски приличного англо-русского толкового кулинарного словаря (мы надеемся, если позволят силы, восполнить в скором времени этот пробел). Более того, кулинарная терминология американцев никогда не ограничивалась английским языком — в их лексиконе издавна используется множество французских, испанских, итальянских, немецких, японских, китайских и даже русских слов… Так что тем, кто мужественно взвалил на свои плечи тяжкую ношу кулинарного перевода, обычно приходится нелегко. Как говаривал А.С.Пушкин: «Переводчики — почтовые лошади просвещения». К сожалению, иногда лошади хромают…

Справедливости ради, отметим, что и западные переводчики тоже не слишком жалуют нашу кухню своими глубокими познаниями. В качестве примера приведем забавный отрывок из прекрасной книги «Русская кухня в изгнании», написанной П. Вайлем и А. Генисом.

Чтобы описать все бесчисленные преступления Запада по отношению к нашей кухне, нужно составить целый справочник. И он уже составлен. Солидное американское издательство «Саймон и Шустер» выпустило в свет «Международный гастрономический путеводитель», который призван объяснить особенности кулинарии всех стран мира…

Путеводитель перечисляет перлы русской кухни, которые «чаще всего встречаются в меню ресторанов». И вот что мы нашли в этом меню: «черные оливи, клуковый суп, креветкий суп, малекий суп, суп-холодец, грыбной суп, угорь в вино, грузинский плоф, индушка с каштанами, чакапули, вареные картошки в сметане, спинат с орехами, тянушки». (К несчастью издательства, автор дает все названия по-русски).

Мы абсолютно уверены, что скорые на расправу советские власти посадили бы на кол директора ресторана с таким меню. И мы, в данном, конкретном случае абсолютно солидарны с советской властью.

Итак, приступаем к нашему кулинарному расследованию. Искренне надеемся, что книга понравится всем, кто ценит и вкусную еду, и классический детектив.

Предварительно напомним, что большинство рецептов всемирно известных блюд, появляющихся на страницах Рекса Стаута, можно (и нужно!) рассматривать не как догму, а как руководство к кулинарному творчеству. Подобно произведениям мастеров «высокой моды», творения мастеров «высокой кухни» — в большей степени лишь направление, следуя которому, можно попытаться приготовить что-нибудь свое, возможно, и абсолютно новое.

Это же касается и ингредиентов, какими бы сверхизысканными и недоступными они не казались в оригинальных рецептах. Всегда можно попытаться найти что-нибудь подходящее на полках наших магазинов, которые за последние годы наполнились самыми экзотическими товарами со всего света. Если какие-то кулинарные термины оказались вам непонятны (например, «чашка»), попробуйте найти их в словаре, который мы приводим в конце этой книги.

Приятного аппетита!

ОСТРИЕ КОПЬЯ
PER-DE-LANCE (1934)

Fer-de-lance (буквально с французского «острие копья») — вид американской копьеголовой змеи. Любой герпетолог подтвердит, что это одна из самых смертоносных змей. И когда некто дарит «острие копья» Ниро Вулъфу, Арчи понимает, что его шеф как никогда близок к разгадке серии изощренно задуманных и осуществленных убийств. Сам же Вульф, как факир, наигрывающий волшебную мелодию, надеется усыпить бдительность коварного убийцы. Убийцы на расстоянии… Не правда ли — жуткое дело?! И тем не менее, мы (кулинария — все-таки мирное занятие) начнем расследование душераздирающего преступления с выпечных изделий — ими буквально изобилует роман. А займемся мы обыкновенными пирожными, а точнее — пирожными-корзиночками, их Фриц очень часто готовит на десерт, наполняя самой разнообразной начинкой. Здесь, как и в детективной линии романа, также имеется своя кулинарная интрига…

Дело в том, что английское слово tart (на первый взгляд, довольно понятное — «торт»), которым называют подобные изделия, вызывает у переводчиков большие трудности. Одно из значений этого слова — «открытый домашний пирог с фруктами, ягодами» (согласитесь, это не совсем торт, скорее — пирог). Более того, американцы словом tart, а иногда и jam tart, чаще называют небольшое фруктовое открытое пирожное с начинкой (у нас подобное выпечное изделие обычно называют «корзиночкой» или «тарталеткой»). Заготовку для такой корзиночки американцы называют tart shell (буквально «раковина для тарталетки»). Этим термином пользуется и Стаут, поэтому большинство переводчиков совершенно напрасно переводят его как «торт», «пирог» или «пирожок», либо просто опуская слово shell (раковина), либо еще хуже — пытаясь связать его с какими-нибудь морепродуктами…

А вот как делает заготовки-корзиночки Фриц — согласитесь, довольно необычный прием.

Корзиночка-тарталетка (Tart Shell).

Для 6 корзиночек вам понадобится:
— 1 чашка пшеничной муки
— 1 столовая ложка сахара
— ½ чайной ложки соли
— 1/3 чашки охлажденного несоленого масла
— 2 столовые ложки (или больше) холодной воды.

Просейте муку, добавьте сахар и соль. Порубите масло в мучной смеси. Сбрызните водой, размещайте вилкой, чтобы равномерно увлажнить всю смесь, и вымесите тесто. Разделите тесто на 6 равных частей. На посыпанной мукой доске раскатайте каждую часть в лепешку. Выложите их в круглые гофрированные формочки, наколите вилкой дно и, наполнив сухим (невареным) горохом, выпекайте 12–15 минут в духовке при температуре 200 °С. Выньте из духовки, удалите из корзиночек горох и наполните любой из предложенных ниже начинок.

Теперь становятся понятными многочисленные пироги, пирожки, торты и т. п., которыми Фриц якобы кормит Вульфа и Арчи. Читателю просто придется запомнить: если их подают на десерт, то чаще всего — это корзиночки с наполнителем, а совсем не «пирожки»…

> Я провел посетителя в гостиную, попросил его подождать, пока я доложу, а сам, прежде чем отправиться на кухню, проверил, хорошо ли я запер входную дверь. Фриц пек пирожки с вишнями, и только что вынул противень из духовки. Я схватил горячий пирожок и, черт побери, обжег язык.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994.*

Интересно, что в качестве наполнителя здесь имеется в виду не вишня (sour cherry), а черешня (sweet cherry) — ягода, весьма распространенная в США. Одним из наиболее интересных десертов подобного рода является французское блюдо «клафути» (clafouti), в котором первоначально использовали только черешню, а сегодня — практически любые фрукты. Для его приготовления ягоды заливают жидким тестом, запекают в духовке и подают такой десерт горячим или охлажденным со сливками. Клафути впервые стали делать во французской провинции Лимузен, а сегодня и этот тонкий пирог, и этот французский термин прочно вошли в английскую и, особенно, в

американскую кулинарию…

Вот как готовит свою начинку из черешни Фриц.

Начинка из черешни (Cherry Tart Filling).

На 6 корзиночек вам понадобится:
— ¾ чашки сахара
— ½ чашки сухого белого вина
— 2 столовые ложки бренди
— 1 чайная ложка сока лайма
— 500 г черешни без косточек
— 2 столовые ложки (или чуть больше) кукурузного крахмала
— ½ чашки воды
— 1 чашка жирных сливок
— тертая цедра лайма

Положите в сотейник сахар, влейте вино, бренди и сок лайма. Доведите до кипения и добавьте черешню. Варите на малом огне 7 минут. Снимите с огня. Смешайте крахмал с водой и введите в черешню. Поставьте вновь на огонь и мешайте, пока не загустеет. При необходимости добавьте еще немножко разведенного холодной водой крахмала. Снимите с огня и дайте слегка остыть. Наполните каждую корзиночку этой начинкой. Взбейте сливки и осторожно введите в них тертую цедру лайма. С помощью кондитерского шприца украсьте пирожное взбитыми сливками.

ПРИМЕЧАНИЕ. В этом варианте при приготовлении теста для тарталеток можно вместо воды использовать сок черешни.

Кстати, к черешне можно добавить и свежие фиги (к «расследованию» тарталеток со смешанной начинкой мы вернемся немного позже, в деле о «Золотых пауках»). Можно приготовить начинку из ревеня, а точнее — из его толстых мясистых сочных и кисловатых черешков (листья ревеня не едят — в них содержатся токсичные вещества). Такая начинка настолько популярна в США, что американцы часто даже называют ревень словам pieplant — буквально «растение для пирогов». Эту начинку и делает Фриц в романе «Окончательное решение», где корзиночки с ревенем переводчик превращает в целый «ревеневый пирог»…

> Между осетриной, сыром, ревеневым пирогом и глотком вина Ноэль коротко рассказывал нам о доме и отвечал на вопросы.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994.

Начинка из ревеня (Rhubarbs Tart Filling).

На 6 корзиночек вам понадобится:
— 4 чашки нарезанного свежего ревеня
— ½ чашки сухого белого вина
— 1 2/3 чашки сахара
— 2 столовые ложки кукурузного крахмала
— ¼ чашки апельсинового сока
— ¼ чайной ложки тертого мускатного ореха

Положите в сотейник ревень и сахар, влейте вино и доведите до кипения. Варите на малом огне, пока ревень не станет мягким. Смешайте кукурузный крахмал с апельсиновым соком и добавьте в ревень. При постоянном помешивании доведите до густоты. Снимите с огня, добавьте мускатный орех, размешайте и, охладив, наполняйте тарталетки.

Кстати, начинка корзиночек может быть и несладкой (мясо, сыр и т. п.) — например, Фриц иногда готовит ее из помидоров. Наступившая у Вульфа в очередной раз апатия ко всему «детективному» дает нам возможность еще раз прикоснуться к кулинарной стороне романа. Однако в русском переводе выглядит эта «сторона» довольно странно…

> На этот раз приступ хандры оказался затяжным — длился он целых три дня. Я нашел Вульфа на кухне, где он, сидя за маленьким столиком, за которым я обычно завтракаю, пил пиво. На столе стояли три пустые бутылки. Сам Вульф доказывал Фрицу, сколь кощунственно подавать анчоусы под томатным соусом. Я постоял немного, прислушиваясь к спору, а затем, не промолвив ни слова, ушел в свою комнату и, достав бутылку хлебной водки, налил себе рюмку.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994.*

Мы с трудом нашли эту цитату в русском издании, так как в английском оригинале она выглядит, мягко говоря, несколько иначе (может быть, у Стаута есть несколько оригиналов?). Вот ее правильный перевод:

У Вульфа был очередной рецидив апатии. Один. из худших — длился он целых три дня. Вернувшись на 35-ю улицу, я обнаружил Вульфа на кухне, где он спорил с Фрицем, следует ли добавлять шнит-лук в тарталетки с помидорами…

Очевидно, предмет спора настолько озадачил переводчиков,

что шнит-лук (chives) и тарталетки с помидорами (tomato tarts) в приведенном выше случае были почему-то трансформированы в «анчоусы под томатным соусом» (!), а в издании СП «Интерграф Сервис» (1992) — вообще выброшены из текста… Видимо, предугадавший возможную путаницу Арчи, не промолвив ни слова (что уж тут говорить!), совершенно справедливо поплелся к себе пить «хлебную водку» (!), под которой, на самом деле, скрывается любимое им ржаное виски (rye) этот довольно распространенный в США вид виски производят из зерен ржи или из зерновой смеси и обычно выдерживают в старых (повторно используемых) дубовых обожженных бочках.

Попытка «расследовать» логику переводчиков (у нас все-таки детектив) привела нас к довольно интересному выводу. Конечно же, ни о каких «анчоусах в томатном соусе» Вульф с Фрицем не спорили… Хотя на наш отечественный вкус подобное сочетание вполне приемлемо. С этим легко согласятся миллионы ценителей потрясающей закуски «Частик в томате» (это практически то же самое), мятыми банками с которой не так давно были уставлены полки наших не отличавшихся богатством ассортимента сельмагов — к ней как раз прекрасно подходит «хлебная водка». Складывается впечатление, что мы не в столовой сыщика Ниро Вульфа, а на коммунальной кухне майора Пронина… Однако вернемся к нашим тарталеткам.

Тарталетки с помидорами (Tomato Tarts).

Для начинки 6 тарталеток вам понадобится:

— 3 столовые ложки сливочного масла

— 2 нарубленные средние луковицы (или ½ чашки мелко нарезанного лука-шалота)

— 1 кг помидоров

— 1 чашка густых сливок

— 3 крупных яйца

— 1 ½ чайных ложек соли

— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 1 чайная ложка мелко нарезанного базилика

— 1 ½ столовых ложки мелко нарезанного шнит-лука (не обязательный компонент).

Растопите масло в сковороде и готовьте лук, пока он не станет прозрачным. Очистите помидоры от кожи и семян и порубите их (кроме одного — он понадобится вам позже) и добавьте к луку. Готовьте на очень малом огне, пока содержимое сковороды не превратится в однородную массу. Снимите с огня и дайте остыть. Хорошенько взбейте сливки с яйцами, введите в помидоры и приправьте солью, перцем, базиликом и шнит-луком. Заполните формочки для тарталеток тестом и выложите в каждую тарталетку начинку. Нарежьте оставшийся помидор кружочками, положите по кружочку на каждую тарталетку и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке около 35 минут. Перед подачей посыпьте базиликом или шнит-луком.

Не надо думать, что Фриц умеет готовить только тарталетки…

> Когда я вернулся в кухню, Фриц уже угощал всех яблочным пирогом.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994.*

Совершенно правильно — скажем спасибо переводчику! Какой же американский образ жизни без яблочного пирога (apple pie)? Этот пирог настолько популярен в США, что породил афоризмы типа There is nothing more American then an apple pie — нет ничего более американского, чем яблочный пирог, а также и такие идиомы, как apple-pie order — чисто американский, безупречный порядок. В каждом штате существуют сотни рецептов яблочного пирога. Их делают закрытыми, открытыми, укладывают яблоки сверху и снизу, добавляют изюм, финики или

орехи. Единственным неизменным ингредиентом яблочного пирога всегда были и остаются яблоки самых разных сортов. Например, Фриц использует в своем пироге сорт Кортленд[1], заменяя его в случае необходимости сортами Болдвин[2] или Гравенштейн[3]. Сегодня эту «экзотику» можно найти и в наших магазинах среди прочего фруктового импорта, однако, на наш взгляд, не хуже подойдут и отечественные сорта.

Яблочный пирог (Apple Pie)

Для начинки пирога вам понадобится:
— 6 крупных яблок сорта Кортленд
— 1 чашка сахара
— 1 столовая ложка лимонного сока
— 1 чайная ложка корицы
— 1 столовая ложка пшеничной муки
— 1 столовая ложка сливочного масла
— ¼ чашки молока

Очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину и разрежьте каждое на восемь частей. Добавьте к ним сахар, лимонный сок, корицу и муку, слегка перемешайте. Выложите начинку на тесто, сверху положите кусочки сливочного масла и украсьте решеткой из теста. Смажьте поверхность решетки молоком или небольшим количеством воды и посыпьте сахарным песком. Выпекайте в предварительно разогретой до 230 °C духовке 15 минут, уменьшите температуру до 180° и выпекайте еще 35 минут (или пока пирог не подрумянится).

Кстати, в русском закадровом переводе знаменитого фильма «В джазе только девушки» одна из героинь почему-то называет яблочный пирог «яблочным паем» — то ли переводчик хотел подчеркнуть его «заграничность», то ли сомневался в том, что «небожительница» Мэрилин Монро могла «вкушать» какой-то там тривиальный пирог! А вот еще один пирог Фрица, только уже не сладкий… Предыстория его появления на страницах романа такова:

Барстоу, пятидесяти восьми лет от роду, ректор Холландского университета играл в воскресенье в полдень в гольф в клубе «Зеленые луга» близ Плезентвиля, в тридцати милях к северу от Нью-Йорка. Игроков на поле было четверо — Барстоу, его сын Лоуренс и двое друзей — Е.Д. Кимболл и его сын Мануэль Кимболл. Послав мяч к четвертой лунке, Барстоу внезапно упал лицом в траву и после нескольких конвульсивных движений затих. Мальчик, несший за ним сумку с клюшками, тут же бросился к упавшему. Когда подошли остальные, Барстоу был уже мертв… Непосредственными свидетелями убийства (а Вульф ни секунды не сомневался, что это было убийство) оказались мальчишки.

Расследуя преступление, Вульф, как всегда, просит Арчи привести всю компанию к нему, не забывая, однако, о том, что маленьких гостей надо накормить… Что же едят на ланч американские мальчишки?

— Кстати, Арчи, ты мог бы завтра встать пораньше? Надо попасть в гольф-клуб до того, как мальчишки выйдут на поле со своими корешами. Было бы отлично, если бы все четверо были завтра у меня в одиннадцать утра. Предупреди Фрица, что у нас будут гости. Что едят мальчишки этого возраста?

— О, все подряд, что дадут.

— Скажи об этом Фрицу…

На ланч Фриц подал запеченных в тесте цыплят и четыре арбуза. Когда бывали гости, за столом обычно распоряжался я. Не переставая подкладывать всем, я сам едва успел отведать цыплят до того, как окончательно опустело блюдо. С арбузом было проще: два арбуза мальчишкам, каждому по половине, а третий — нам с Вульфом. Четвертый я отдал Фрицу, хотя подозревал, что он не притронется к нему. Тем лучше — останется про запас.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Переводчик в данном случае совершенно прав, переводя chicken pie (буквально «куриный пирог») как «запеченные в тесте цыплята». Дело в том, что, хотя американцы словом pie чаще называют торты и сладкие (обычно закрытые) пироги, у этого слова есть и другое значение — «запеканка», или что-то запеченное в тесте или под тестом. Особенно это касается несладких изделий, где используется мясо.

Итак, готовим «запеканку» из цыплят.

Цыплята в тесте (Chicken Pie)

На 4 порции вам понадобится:

— 4 цыпленка-бройлера (приготовленных по рецепту из романа «Праздничный пикник»)

— 3 столовые ложки сливочного масла

— ¼ чашки мелко нарезанного лука-шалота

— 2 столовые ложки пшеничной муки

— 1 чашка куриного бульона

— 100 г шампиньонов

— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

— тесто (рецепт приведен в повести «Требуется мужчина»)

Остудите вареных цыплят, снимите кожу, удалите кости и сухожилия и нарежьте мясо на кусочки. В сотейнике растопите 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте лук-шалот в течение 3–4 минут. Добавьте муку и, помешивая, обжаривайте 2 минуты. Постепенно добавляйте куриный бульон и при постоянном помешивании доведите соус до густоты. В отдельной сковороде растопите 1 столовую ложку сливочного масла, обжарьте на нем нарезанные ломтиками грибы и добавьте их в соус. Приправьте по вкусу и, смешав соус с куриным мясом, выложите в смазанную маслом форму (горшочек). Сверху накройте тестом и выпекайте в разогретой до 180 ˚С духовке 20–30 минут, пока тесто не подрумянится.

Вариант такого блюда Фриц готовит для Сола Пензера в другом романе Стаута «Слишком много клиентов»:

> Вскоре после звонка Саула Фриц затеял испечь им к ленчу пирог с курятиной и трюфелями, и тот уже подходил в духовке.
>
> *Издательство «Радуга», 1991*

Примерно так же переведен этот отрывок и в другом издании романа, причем, к курятине добавлен еще и «неведомый» фарш, а вся трапеза перенесена с ланча на «обед»…

> Уже вскоре после того, как позвонил Сол, Фриц принялся стряпать пирог с цыпленком, фаршем и трюфелями на обед. В ближайшее время, этот пирог должен был быть готов.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2OO1*

И в данном случае, как уже было сказано выше, Стаут имеет в виду — не совсем пирог, а вариант куриной запеканки, которую Фриц готовит с куриными же фрикадельками (а не фаршем) и трюфелями, кстати, совсем не используя теста (какой уж тут пирог!)… А вот как можно приготовить такую куриную запеканку:

Слегка обжарьте целый черный трюфель в небольшом количестве сливочного масла, мелко нарежьте и добавьте в соус. Вместо теста приготовьте фрикадельки следующим образом. Размелите белое куриное мясо (грудки) в мясорубке с тонкой насадкой. В фарш добавьте чашку молока и чашку мелко толченых сухарей. Приправьте перцем, солью и мускатным орехом. Растопите 2 столовые ложки сливочного масла и добавьте в фарш. Взбейте 2 яичных белка до густоты и также введите в фарш. Сформуйте фрикадельки, положите их в кипящий куриный бульон и варите, пока они не поднимутся на поверхность. Выложите фрикадельки на описанную в предыдущем рецепте куриную «массу» и выпекайте все вместе в разогретой до 180 °C духовке 15 минут.

Наверное, было бы замечательно остановиться на «расследовании» только выпечных изделий, но не тут-то было! Еду без мяса Ниро Вульф вообще считал личным оскорблением, и Фриц, несомненно, умеет готовить блюда «посолиднее»… Правда, узнать об этом из русского перевода довольно трудно… Впрочем, посудите сами.

> Я выбежал в коридор и прислушался, а затем быстро. сбежал вниз, в кухню, Фриц был один и пил свой кофе.
>
> — Скажи, наверху — это Вульф и Хорстман?
>
> — А кто же еще, — спокойно ответил Фриц и улыбнулся. Он был рад видеть меня повеселевшим и почти счастливым.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Собственно говоря, — это все, что до нас донес переводчик. Однако у Стаута отрывок выглядит несколько иначе.

> — Наверху Вульф с Хорстманом? — спросил я его.
>
> — А то… — ответил Фриц и улыбнулся. Это была единственная жаргонная фраза на английском, которую он выучил, и поэтому всегда радовался возможности ввернуть ее в разговор. — Я как раз собираюсь готовить ногу ягненка и буду натирать ее чесноком…
>
> — Да натирай хоть ядоносным сумахом[4]…

Именно о ноге ягненка и пойдет речь дальше…

Нога ягненка (Leg of Lamb)

На 6 порций вам понадобится:

— 1 нога ягненка весом 2,5–3 кг

— 2 толченых зубчика чеснока

— ½ чашки дижонской горчицы

— 1 столовая ложка соевого соуса

— 1 чайная ложка растертых свежих листьев тимьяна (или ½ чайной ложки высушенных)

— ¼ чайной ложки порошка имбирного корня

— 1 столовая ложка оливкового масла

Срежьте лишний жир с мяса. Смешайте чеснок с горчицей, соевым соусом, тимьяном и имбирем и постепенно, помешивая, добавляйте к ним оливковое масло, чтобы в итоге образовалась сметанообразная паста. Натрите этой пастой ногу и положите ее на подставку, установленную на противне. Поджаривайте мясо в течение 1–1,5 часа в разогретой до 150 °C духовке, затем увеличьте огонь до 180° для образования корочки.

Есть в произведении Стаута и блюдо из рыбы.

> Когда в половине девятого вечера я приехал домой, Вульф уже отужинал. По дороге я позвонил, что еду, и Фриц приготовил мне запеченную в духовке камбалу с его знаменитым горячим соусом из лучших сортов сыра, зеленый салат, помидоры и. стакан вкусного охлажденного молока. Учитывая тощий ланч в поместье Барстоу и поздний час, я не считал свой ужин чрезмерным и быстро справился с ним. По этому поводу Фриц заметил, что мне на пользу заниматься делом.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Все правильно, кроме единственной, но ключевой, фразы.

… Фриц разогрел для меня в духовке запеченную камбалу под своим лучшим сырным соусом… Таким образом, «знаменитый» соус Фрица не был горячим (Фриц разогрел камбалу, а вовсе не соус!), да и приготовлен он был не из «лучших сортов сыра» (зачем смешивать «лучшие» сыры в соусе?), а из единственного — фонтины (Fontina). Этот бледно-желтый итальянский сыр с крошечными дырочками и темной золотисто-коричневой корочкой имеет нежный пикантный вкус и, главное, очень легко плавится, что делает его особенно пригодным для приготовления соусов. Еще один сорт сыра — пармезан[5] —

Фриц использует в тертом виде для того, чтобы посыпать им камбалу перед тем, как подрумянить ее в духовке. Что вполне логично — твердый пармезанский сыр чаще всего таким образом используют сегодня кулинары всего мира. Напомним, что процесс запекания продуктов под сыром в российской кулинарной практике получил название «гратинирование» от французского аи gratin (буквально «под корочкой»). Например, в дореволюционной русской кухне так «под корочкой» (или «огротан») готовили рыбу или мясо в специальной форме из теста, причем в наиболее изысканных рецептах к мясу добавляли шпик и трюфели, а к рыбе — морские гребешки.

Вот как Фриц готовит камбалу «огротан».

Камбала под сырным соусом (Flounder with Cheese Sauce)

На 6 порций вам понадобится:
— 200–250 г тонкой лапши
— 5 столовых ложек сливочного масла
— 6 кусков филе камбалы общим весом около 1,5 кг
— 2 чашки сухого белого вина
— 3 столовые ложки нарезанного лука-шалота
— 1 лавровый лист
— 6 шампиньонов
— 150 г сыра фонтина
— 1 яичный желток
— 2 столовые ложки свеженатертого пармезанского сыра

Отварите лапшу в течение 5 минут в кипящей соленой воде. Откиньте на дуршлаг, вылейте из кастрюли воду, положите в нее лапшу. Добавьте 2 столовые ложки сливочного масла. Когда масло растает, перемешайте лапшу, выложите ее на дно широкой 2-литровой кастрюли и закройте крышкой. Из филе камбалы удалите возможные кости, срежьте края и положите рыбу в неглубокую сковороду. У шампиньонов отрежьте ножки. В сотейник положите рыбные обрезки, лук-шалот, ножки грибов, лавровый лист и налейте вино. Варите 10 минут, снимите с огня, процедите, залейте филе камбалы и запекайте его в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10 минут. Пока рыба готовится, обжарьте шляпки грибов в оставшемся сливочном масле. Осторожно выньте филе большой перфорированной лопаткой (чтобы масло стекло) и выложите на лапшу.

Слейте жидкость, оставшуюся от запекания рыбы, в сотейник — у вас должно получиться 1 ½ чашки, если ее оказалось меньше — долейте вина или воды. Нарежьте сыр фонтина и положите в бульон. Если соус кажется вам слишком густым, добавьте вина, если слишком жидким, добавьте сыра. Постоянно помешивайте, пока весь сыр не расплавится. Когда соус станет достаточно густым, снимите его с огня и дайте остыть в течение нескольких минут. Добавьте растертый яичный желток и тщательно перемешайте. Полейте соусом рыбу, украсьте ломтиками обжаренных грибов, посыпьте тертым пармезаном и поставьте в духовку подрумяниваться.

В заключение нашего расследования сообщим вам с прискорбием, что все рассказанное выше теряет всякий смысл, если вы решили прочитать этот роман под названием «Гремучая

змея» в 9 томе собрания сочинений Стаута, изданного СП «Интерграф Сервис» (1992). Похоже, что издание специально «адаптировано» для тех, кто считает чревоугодие одним из самых страшных смертных грехов или давно и, похоже, безуспешно «сидит» на диете. Иначе как еще можно объяснить тот факт, что практически все кулинарные цитаты безжалостно выброшены из текста. Впрочем, одну нам все-таки удалось найти, однако вряд ли ее перевод возбудит у вас. желание приготовить или съесть что-нибудь подобное.

> На кухне меня ждал завтрак: жирный жареный омлет и полное блюдо фиников.
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1992*

Бедный Арчи! Однако оставим все как есть и закончим наше расследование небольшим диалогом между Гудвином и Вульфом, логично завершающим роман.

> — Пусть я глуп, пусть простак, но в голову мне и вправду пришла одна чертовски простая мысль.
>
> — Неужели? — Вульф опорожнил стакан с пивом.
>
> — Да, сэр. Мне пришло в голову, что… куда лучше дать событиям развиваться так, как они развиваются…
>
> — Пожалуй, — согласился Вульф.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

ЛИГА ПЕРЕПУГАННЫХ МУЖЧИН
THE LEAGUE OF FRIGHTENED MEN (1935)

Работа Арчи Гудвина — зорко следить за тем, чтобы у Ниро Вульфа всегда была возможность тренировать свои мозги. Арчи бегает по городу, общается с капризными клиентами и зловредными копами во главе с инспектором Крамером, все для того, чтобы у толстяка Ниро было время спокойно пить пиво, возиться со своими орхидеями, спорить с Фрицем по поводу точности рецепта… и думать! Но когда 30 перепуганных мужчин обращаются к Вулъфу с просьбой разрешить их проблему, нужно делать что-то большее, чем просто сидеть и размышлять… Потому что перепуганные мужчины действительно мрут как мухи…

Начнем мы с того, что вместе с Арчи попытаемся проанализировать кулинарные пристрастия Вульфа, а заодно и сравним их с пристрастиями самого Гудвина…

> Иногда я считаю чудом, что мы с Вульфом вообще способны ладить. Различие между нами особенно ярко проявлялось за столом. Он был гурман, я — едоком. Он дегустировал, а я — глотал. Не то, чтобы я не мог отличить хорошее от плохого. После семи лет образования по кулинарному искусству Фрица я мог обычно сказать, что является блюдом отличным, а что — непревзойденным. Но оставался факт. Вульфа больше всего привлекала пища, находящаяся во рту и дающая ему вкусовые наслаждения, а для меня самым важным было то, что пища прошла в мой желудок. Чтобы не было недоразумения, я должен добавить: Вульф никогда не обсуждает, что делать с пищей, когда он кончает дегустировать, — он ее уничтожает. Мне приходилось видеть, как при возникновении аппетита он полностью уничтожал десятифунтового гуся за время от восьми до полуночи, а я сидел в углу, ел сандвичи с ветчиной, запивая их молоком, и надеялся, что он подавится.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Итак, первым блюдом у нас будет гусь — большая домашняя птица, которую нередко можно увидеть на праздничном

рождественском столе практически всех стран Западной Европы. В США, где едоки больше заботятся о здоровье, чем о вкусе пищи, гусь не получил столь широкого признания из-за слишком высокого содержания в нем жира. Однако, Вульфа здоровье, похоже, не слишком беспокоит…

Гусь (Goose)

На 6 порций вам понадобится:
— 1 гусь весом 4,5 кг
— 3 головки лука-порея, нарезанные ломтиками
— 1 крупно нарезанная морковь
— 1 чашка нарезанного сельдерея
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки
— ½ чайной ложки порошка шалфея
— ½ чайной ложки свежего эстрагона (или ¼ чайной ложки высушенного)
— 4 чайные ложки соли
— 8 горошинок черного перца
— 1 чашка сухого белого вина
— 1 чашка воды
— 3 чашки молока
— 8 толченых зубчиков чеснока
— 4 яичных желтка
— 2 чайные ложки сухой горчицы

Разрежьте гуся на 12 частей и положите в большую кастрюлю. Добавьте лук-порей, морковь, сельдерей, петрушку, шалфей, эстрагон, 2 чайные ложки соли, перец, вино и воду. Доведите до кипения, закройте крышкой, уменьшите огонь и тушите около часа до готовности. Выложите куски гуся на подогретое блюдо.

Подогрейте 2 ½чашки молока с чесноком и снимите с огня. Взбейте яичные желтки с ½ чашки молока и медленно введите эту смесь в молоко с чесноком при постоянном помешивании. Поставьте получившийся соус на водяную баню, добавьте соль и сухую горчицу. При постоянном помешивании доведите соус до густоты. Полейте им гуся и сразу же подавайте.

А вот еще одна кулинарная загадка: из приведенного ниже отрывка попробуйте догадаться, что ел изрядно опоздавший к ужину Арчи? Правильная отгадка заслуживает самой престижной награды…

> В два часа ночи (с субботы на воскресенье) я сидел за своим столом в кабинете, рассматривая расписание, которое я составил и отпечатал по требованию Вульфа… Меня одолевала зевота. Фриц сохранил для меня горячую тушеную баранину с луком, я давно с ней расправился, точно так же, как с двумя высокими бокалами первосортного виски, потому что после баранины молоко, на мой взгляд, приобретало вкус

прогорклого оливкового масла.

Фирма «Триллер», 1993

Не удалось догадаться и нам, поэтому мы решили заглянуть в оригинальный текст Стаута.

… Фриц сохранил для меня горячим рагу из белки (в тексте — squirrel stew), с которым я давно расправился. Правда мне пришлось сопроводить его двумя порциями ржаного виски с содовой, потому что темная подливка в этом рагу придает молоку вкус прогорклого оливкового масла… Вот вам и тушеная баранина! Как это ни покажется странным, но нежное мясо белки (squirrel) американцы издавна использовали в пищу. В принципе, приведенное здесь блюдо — вариант распространенного в США мясного рагу с овощами, которое американцы называют burgoo (бергу). Когда-то такое рагу готовили исключительно из белки, хотя сегодня его обычно варят из более доступного мяса (свинины, телятины, говядины, ягнятины или домашней птицы) и овощей. Фриц прекрасно знает современный рецепт и демонстрирует свое умение при приготовлении кентуккского бергу в романе «Смерть наложницы». Однако в данном случае он все-таки пользуется старинным способом.

Рагу из белки (Squirrel Stew)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 3 освежеванные белки
— ½ чайной ложки паприки
— ½ чайной ложки соли
— 1 чашка пшеничной муки
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 столовая ложка оливкового масла
— 6 тонких ломтиков джорджийской ветчины
— 2 крупные луковицы, нарезанные колечками
— 100 г шампиньонов, нарезанных ломтиками
— 4 картофелины, нарезанные кружочками
— 1 чайная ложка свежемолотого черного перца
— ¾ чашки сухого красного вина

Разрежьте тушки белок на куски и обваляйте их в смеси муки, паприки и соли. Разогрейте сливочное и оливковое масло в сковороде и обжарьте белку со всех сторон (по 2–3 куска за раз). Смажьте маслом большую кастрюлю, на дно положите 2 ломтика ветчины, а на них уложите слоями сначала слой мяса, затем слой лука, грибов и картофеля. Каждый слой посыпайте перцем, а на самый верх опять положите 2 ломтика ветчины. Залейте все это вином, закройте кастрюлю крышкой и поставьте в духовку на 1,5–2 часа. Подавайте рагу горячим прямо в кастрюле. Кстати, добавим несколько слов по поводу виски, которым Арчи «сопроводил» рагу. В приведенном выше отрывке Стаут пишет: two rye highball — два хайбола из ржаного виски, что переводчик принял за «два высоких бокала первосортного виски». Действительно, одно из значений слова highball — высокий стакан емкостью 250–300 мл. Попробуйте представить себе Арчи, принявшего «на грудь» парочку таких «бокалов» виски! Даже и с очень сытным рагу…

На самом деле у слова highball (хайбол) есть и другое значение — виски с содовой и льдом, поданное в таком высоком стакане, а иногда даже смесь любого крепкого алкогольного напитка с безалкогольным (соком, тоником, имбирным элем и т. п.). Приготовить хайбол довольно просто: в стакан кладут несколько кубиков льда, вливают 50–70 мл крепкого напитка, доливают почти до верха содовой и подают с двумя соломинками, предварительно украсив ломтиками лимона, апельсина или ягодкой вишни. Теперь все встало на свои места: 100–150 г ржаного виски — вполне реально для Арчи, не слишком большого любителя выпить…

Говорят, что название коктейля появилось во времена строительства первых железных дорог Америки. Тогда еще не было радиосвязи и четкого расписания движения поездов, и машинист должен был сам подать какой-нибудь знак о скором прибытии своего состава. С поезда запускали наполненный горячим воздухом ярко раскрашенный шар, который быстро поднимался вверх и был виден издалека. В станционном буфете сразу начиналась подготовка к прибытию пассажиров, а так как остановки были короткими, бармены смешивали напитки на скорую руку — водку с соком, джин — тоник, виски — кола и т. п. Стаканы, в которых они подавались, и называли «хайбол» (высокий шар)…

Да, кстати, в романе все кончилось хорошо, о чем свидетельствует Арчи Гудвин.

> Я только что вернулся из банка, где положил на наш счет солидную сумму и теперь обдумывал планы на вечер, выбирая между походом в кино и неоновым шоу. Вульф сидел, откинувшись на спинку кресла, с закрытыми глазами, неподвижный и молчаливый, как гора. Скорее всего он обдумывал меню завтрашнего обеда…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Судя по словам Арчи, наша «детективная» деятельность пока еще не закончена. До завтрашнего обеда!

СНОВА УБИВАТЬ
TO KILL AGAIN (1936)

Дело закончилось перестрелкой в кабинете Вульфа — великий детектив получил пулю в предплечье, а двойной убийца — в сердце. Но до этого Вульф и Арчи должны были сорвать покров с таинственных и трагических событий, происходивших в течение 40 лет на территории, простиравшейся на 5 тысяч миль, событий, в которых было и линчевание, и шантаж, и странные алиби, и ордер на арест самого Вульфа. Да, в романе на несчастного Вульфа обрушиваются всяческие трудности и невзгоды… Только представьте себе: однажды ему даже пришлось отказаться от полноценного обеда (в переводе — ужина)! Если вы думаете, что это — просто неприятность, то ошибаетесь… Вульф считает нарушение режима питания настоящей бедой, однако предпочитает честные голодные муки вместе со всеми сомнительному удовольствию подло есть в одиночку…

Вульф посмотрел на часы — они показывали десять минут восьмого. Он вызвал Фрица, откинулся на спинку кресла и вздохнул.

— Фриц.

— Да, сэр?

— У нас беда. Мы не сможем поужинать в обычное время. Вернее, мы вообще не сможем поужинать. Только перекусить. У тебя сегодня телячьи отбивные с итальянским соусом?

— Да, сэр.

Вульф снова тяжело вздохнул.

— Придется порезать их на кусочки и разделить на пять человек. Если еще есть бульон, то должно хватить. Открой банку венгерских шпротов, фруктов достаточно? Все это, конечно, ужасно, но ничего не поделаешь. Постарайся как-нибудь выкрутиться.

— Соус сегодня на редкость удачный, мистер Вульф. Остальным я мог бы открыть банку куриного мяса с грибами.

— Нет, черт возьми! Я не могу делать для себя исключение. Страдать так страдать. Все. Принеси пива…

Я взялся за телефон, а Вульф посмотрел на Клару Фокс и сказал, что желающие могут помыть руки.

— Ужин будет готов через пять минут.

— Мы можем обойтись и без ужина. Или пойти где-нибудь перекусить.

— Черт побери! — взорвался Вульф. — Вы что, верблюды или медведи в спячке?

Клара Фокс поднялась и пошла в гостиную звать остальных…

Вульф разыгрывал роль гостеприимного хозяина: попросил Фрица принести мужчинам виски, а женщинам вина и даже по-джентльменски уступил Уолшу пару кусочков отбивной, за которые мог бы продать душу дьяволу. Однако, когда дошла очередь до кофе, он не разрешил старику зажечь трубку. Сказал, что страдает астмой. Насчет астмы он врал, да и табачный дым его тоже мало беспокоил. Просто он злился, что ему пришлось пожертвовать своей отбивной, и мстил Уолшу, лишая его удовольствия покурить за кофе.

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Не будем слишком строги к переводчику. В принципе, говяжью вырезку (filets of beef) можно назвать «телячьей отбивной», хотя и с некоторой натяжкой… То же касается и «итальянского» соуса (в тексте: sauce Abano). Соус Абано действительно имеет отношение к Италии, так как назван в честь старейшего минерального курорта Европы, расположенного совсем неподалеку от Падуи. Здесь на термальных водах в свое время отдыхали Петрарка, Моцарт, император Франц-Иосиф и многие другие знаменитости…

Однако не стоило переводить Hungarian petits poissons как «венгерские шпроты» — не имеющая выхода к Балтийскому морю, Венгрия никогда не славилась своими «шпротами[6]». Единственное, что нам вспомнилось по этому поводу, — байка о том, что режиссера Владимира Венгерова на Ленфильме за глаза называли «Шпроть», видимо, за его особое пристрастие к шпротам… Переводчик просто разбил фразу Вульфа пополам: на английское Hungarian (венгерский) и французское petits poissons (маленькие рыбки). Вроде бы и вправду — «венгерские шпроты», ну, на худой конец, — «венгерские анчоусы»… На наш взгляд, в этом месте Стаут и сам ошибся… Вульф явно попросил Фрица открыть банку венгерского мозгового зеленого горошка — Hungarian petitspois, а не poisson, — Стаут, видимо, хотел подчеркнуть слово «горошек» уменьшительным французским суффиксом, в результате чего и появились неведомые «рыбки».

И действительно, Венгрия издавна славилась и славится до сих пор мозговым горошком, который во всем западном мире, тем

не менее, известен под французским названием petits pois, что вполне обосновано. Этот нежнейший сорт был выведен во Франции еще в XVII веке. В те времена от него сходила с ума вся французская аристократия — зеленый горошек подавали прямо в стручках, которые едоки обмакивали в соус, расщепляли языком и зубами, аккуратно выедали горошины, а стручки складывали на тарелку. Знатные дамы ели такой горошек на сон грядущий, так как полагали, что он является хорошим снотворным средством. Горошек успешно послужил и науке — наблюдая за огородным горохом, чешский монах Грегор Мендель (1822–1884) сформулировал свое знаменитое учение о наследственности. Кстати, связь наследственности и гороха гениально предрек великий сказочник Ханс Кристиан Андерсен (1805–1875) в своей знаменитой сказке «Принцесса на горошине» — «голубую кровь» принцессы удалось проверить именно с помощью горошины. А если говорить серьезно, то, во-первых, мозговой зеленый горошек — прекрасный и быстрый гарнир к мясу (что и требовалось Вульфу), а, во-вторых, из бульона и горошка, можно, например, приготовить классическое французское блюдо petit pois a la bonne-femme (горошек по-домашнему) — зеленый горошек тушат в бульоне с предварительно обжаренным беконом, заправив солью и сахаром…

Однако вернемся к нашей говяжьей вырезке.

Говяжья вырезка в соусе Абано (Filets of Beef in Sauce Abano)

На 6 порций вам понадобится:

— 6-12 кусков говядины (приготовленной по рецепту заливного говяжьего филе из романа «Если бы смерть спала»)

— 3 яйца, сваренных вкрутую

— 1 чайная ложка сухой горчицы

— ½ чайной ложки соли

— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 1 ½ чашки оливкового масла

— ½ чашки уксуса, настоянного на эстрагоне

— ½ чашки нарезанных маринованных корнишонов

— 1 столовая ложка каперсов

— 1 столовая ложка нарезанной петрушки

— 1 столовая ложка кервеля (или 1 чайная ложка высушенного)

— ½ чайной ложки томатной пасты

Разотрите яичные желтки и смешайте их с сухой горчицей, солью, перцем и ¼ чашки оливкового масла. Взбейте смесь в пасту с помощью венчика. Не прекращая взбивать, медленно вводите оставшееся оливковое масло. Добавьте уксус и энергично размешайте. Положите огурчики, каперсы, петрушку, кервель и томатную пасту. Соус должен иметь консистенцию майонеза. Нарежьте яичные белки на тонкие полоски и добавьте в соус. Выложите куски говядины на блюдо, полейте их соусом и украсьте поджаренными на гриле половинками помидоров.

Во многих романах Стаута Арчи Гудвин частенько шутит по поводу «антигостеприимства» Вульфа по отношению к молоденьким женщинам. И, правда, особы прекрасного пола нередко ставят старого холостяка в тупик. Примерно то же происходит и в приведенном ниже отрывке, где Хэтти Эннис, клиентка Вульфа, приходит в старый особняк на Западной 35-й улице после ночи, проведенной в тюрьме. Вульф, как умеет, пытается проявить участие…

> — Как было ночью? Плохо?
>
> — Сносно. В камере была кушетка, но женщина, которая осталась со мной, решила выключить свет. Потом почти каждые два часа приходил мужчина и пытался заставить меня говорить. Полиция действительно глупа. Им бы следовало знать, что я не

сдамся.

— Значит, вы вообще не разговаривали с ними?

— Разумеется, нет… Лучше бы им оставить меня в покое и не мешать мне спать. Плохо было то, что я ужасно проголодалась. Они несколько раз приносили мне еду, но я к ней, конечно, не притронулась. Кто знает, чего они туда насовали?

— Значит, со вчерашнего дня вы ничего не ели?

— Ни крошки. Вульф хмыкнул.

— Невообразимо. Этому немедленно следует помочь. У нас очень удобная комната для гостей. Мистер Гудвин вам ее покажет, а мой повар что-нибудь принесет вам. У вас есть какие-либо особые желания?

Она склонила голову набок.

— Еще бы, Фальстаф. Я слышала о вашем поваре. Как насчет порции бараньих почек по-бургундски?

Вульфа нелегко было удивить, но на это он не рассчитывал. Он удивленно посмотрел на нее.

— Но на это потребуется некоторое время, су… мисс Эннис. По меньшей мере, два часа…

— Ничего. Я пока посплю…

Издательство «Наташа», 1994

Хэтти может спокойно вздремнуть, пока мы будем готовить почки по-бургундски и разбираться с рецептом их приготовления и его происхождением… Французским кулинарным термином a la Bourguignonne (а-ля бургиньон, или по-бургундски) называют блюда, приготовленные в стиле французской провинции Бургундия, для которого характерно использование красного вина, грибов, лука и бекона. Например, boeufbourguignon (говядина по-бургундски) — мясо, обжаренное и тушенное в красном вине с грибами и маленькими белыми луковками. Похоже, что красное вино — главный инструмент бургундских кулинаров; даже яичницу-глазунью они подают под соусом из красного вина и называют «яйцами в винном соусе». В данном случае Фриц готовит собственную версию самого распространенного в классической французской кухне блюда из почек — rognons d la bourguignonne (почки по-бургундски). Для его приготовления почки ягненка обжаривают и подают в сложном соусе из лука, грибов, бекона, красного вина и трав. Обычный гарнир к такому блюду — лапша или рис… Но вернемся к версии Фрица.

Почки ягненка по-бургундски (Lamb Kidneys Bourguignonne)

На 6 порций вам понадобится:
— 18 почек ягненка
— 100 г бекона
— ½ чашки пшеничной муки
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— 6 столовых ложек сливочного масла
— 2 мелко нарезанные луковицы шалота
— 200–250 г мелко нарезанных шампиньонов
— 2 чашки сухого красного вина
— ½ лаврового листа
— 1 столовая ложка мелко нарезанного водяного кресса
— 1 столовая ложка мелко нарезанного сельдерея
— ¼ чайной ложки тимьяна

Вымочите почки в холодной воде в течение 10 минут. Удалите пленки и соединительные ткани, разрежьте почки пополам вдоль. Смешайте муку, соль и перец и запанируйте в этой смеси почки. Растопите в сотейнике 4 столовые ложки сливочного масла и слегка обжарьте в них почки. Выньте почки из сотейника, обжарьте в нем нарезанный соломкой бекон, лук-шалот и грибы. Добавьте 1 столовую ложку приправленной солью и перцем муки и обжаривайте на малом огне в течение 5 минут, периодически помешивая. Добавьте вино, лавровый лист, водяной кресс, сельдерей, тимьян, чайной ложки соли, щепотку черного перца, тщательно перемешайте и положите почки. Закройте сотейник крышкой и тушите на малом огне 25 минут. Перед подачей выньте лавровый лист, добавьте 2 столовые ложки сливочного масла, посолите и поперчите (если необходимо) и подавайте на блюде с отварным рисом (почки выкладывают сверху на рис).

КРАСНАЯ КОРОБКА
THE RED BOX (1937)

Плохо шли дела у Ниро Вулъфа и Арчи Гудвина в конце 1935 — начале 1936. «На ближайшие три месяца у нас нет ничего стоящего», — жаловался Арчи Вульфу. Но в понедельник 23 марта 1936 года манекенщица Молли Лаук, которой следовало бы строже следить за своей фигурой и не есть сладкого, была отравлена конфеткой с цианидом. А уже через неделю 30 марта театральный продюсер Левелин Фрост обратился за помощью к великому сыщику. Расследование этого дела было явно по душе Арчи Гудвину — девушки из мира моды весьма привлекательные создания. Но Ниро Вулъфу пришлось туго — обстоятельства вынудили домоседа и гурмэ отправиться на место преступления, где не оказалось ни кресла подходящего размера, ни любимой марки пива…

По логике событий, нам надо было бы начать наше кулинарное расследование с изучения американских конфет (интересная, кстати, тема!), однако мы начнем его с мнения Арчи Гудвина о своем боссе и его великолепном поваре.

> Проработав с Ниро Вульфом девять лет, я перестал быть скептически к нему настроенным. Например, не стал бы отрицать, что он был самым лучшим частным детективом от северного до южного полюса. И не сомневался, что воздух — улицы способен забить ему легкие, а пребывание в сутолоке городского движения может вызвать короткое замыкание в его нервной системе, что он умер бы с голоду, если что-нибудь случилось бы с Фрицем. Бреннером, так как был твердо убежден, что кроме него никто не может приготовить ничего съедобного.
>
> *Издательство «Скорина» (выпуск 2)*

Еще бы Вульфу не бояться потерять Фрица! Посмотрите, что тот готовит для своего любимого хозяина на ланч.

> — …Мне нужно сказать тебе три вещи. Первая — это напоминание: у нас будут на завтрак рисовые оладьи с черносмородиновым вареньем и салат из цикория с эстрагоном. Вторая — это информация: у тебя не будет времени завтракать здесь. Третья — это поручение: тебе

нужно поехать в заведение Мак-Нэра, заполучить мисс Элен Фрост и доставить ее сюда к двум часам. Несомненно, ты найдешь удобный случай съесть какой-нибудь сальный бутерброд. К тому времени, как ты прибудешь сюда с мисс Фрост, я покончу и с оладьями, и с цикорием.

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Не удивляйтесь — в цитируемом отрывке переводчик немного упростил для нас (серых!) текст и перевел lunch (ланч) как «завтрак», видимо, не подумав, что в настоящем детективе даже время играет свою роль. Ведь на часах 13.00 — не поздновато ли для «завтрака»?! Зато самое время для ланча (lunch, luncheon) — «второго завтрака», который в большинстве стран мира проводится обычно от 12 до 15 часов и обычно состоит из одного горячего блюда, салата и десерта. Некоторые лингвисты считают, что это весьма распространенное сегодня слово произошло от испанского lonja — ломтик ветчины, сыра и т. п., а впервые в английской печати оно встречается уже в 1591 году. Тем не менее слово lunch прочно вошло в английский язык только после Первой мировой войны как обозначение дневной трапезы — обеда, а вот dinner (обед) — теперь больше ужин, чем обед. Во времена Ниро Вульфа в «приличных» американских домах ланч накрывали в столовой ровно в 13.15. Однако современные американцы все-таки не привязывают ланч к определенному времени и часто называют так любой легкий дневной «перекусон».

Так что же все-таки обещано на ланч Фрицем? «Рисовые оладьи с черносмородиновым вареньем»… На первый взгляд, «рисовые оладьи» — вполне допустимый перевод американского кулинарного термина rice fritters, которым пользуется Стаут. Однако оговоримся сразу, что слово «fritters» (как бы его не интерпретировали официальные англо-русские словари, называя «оладьями», «пышками» и т. п.), происходит от frit (жарить, жариться) и означает что-то, жаренное в большом количестве масла (во фритюре). Американцы чаще всего так называют жаренные в масле пончики с начинкой из овощей (особенно из кукурузы), мяса, рыбы, креветок, крабов или фруктов. Фриттеры делают разными способами. Например, рубленые продукты смешивают с тестом, формуют в виде пончиков или котлеток и жарят — так делают фриттеры Бенедиктин (fritters Benedictine), котлетки из сушеной трески и картофельного пюре или креольские фриттеры (Creolefritters) из рубленых креветок. Если используется жидкое «тесто», то его зачерпывают ложкой,

наливают на сковороду и пекут по типу оладий. Иногда кусочки продуктов просто окунают в жидкое тесто и обжаривают во фритюре.

В данном случае под названием fritters имеются в виду небольшие круглые «котлетки» из рисового пюре, которые окунают в смесь из взбитых яиц (льезонируют), обваливают в сухарях или муке (панируют) и обжаривают в прокаленном масле (оладьи же никогда не льезонируют и не панируют). Из-за хрустящей зажаренной корочки подобные котлетки по-французски обычно называют крокетами (croquette; от croquer — хрустеть). В данном случае (только в данном!) мы также будем придерживаться этого термина и попробуем приготовить такие рисовые крокеты…

Рисовые крокеты (Rice Fritters)

На 12–15 крокет вам понадобится:
— 3 крупных яйца
— 3 столовые ложки жирных сливок
— 1 чашка отварного риса
— 1 столовая ложка сливочного масла
— 2 столовые ложки сахара
— ½ чашки панировочных сухарей
— соль по вкусу
— растительное масло для жарки

Взбейте яйца до образования пены, добавьте 2 столовые ложки сливок и весь рис. Вылейте смесь в сотейник и готовьте на малом огне при постоянном помешивании, пока она не загустеет. Добавьте сливочное масло, сахар и соль, размешайте и поставьте охлаждаться. В маленькой миске смешайте оставшееся яйцо со столовой ложкой сливок и высыпьте сухари в мелкую тарелку. После того, как рисовая смесь остудится, сформуйте из нее маленькие плоские котлетки, окуните каждую в яичную смесь и запанируйте в сухарях. Жарьте крокеты в большом количестве разогретого до 190 °С растительного масла в течение 2–5 минут. Не готовьте больше 3 котлеток за один раз, чтобы не понизить резко температуру масла. К таким крокетам можно подать черносмородиновый джем или кленовый сироп.

ВАРИАНТ. Если вместо сахара добавить 2 столовые ложки слегка обжаренного мелко нарезанного лука и 1 чайную ложку порошка карри, то получается прекрасный гарнир к любому мясному блюду.

Расследование отравления манекенщицы продвигалось довольно плохо, а в таких случаях у Вульфа частенько наступала апатия. Он начинал обсуждать с Фрицем меню на неделю, напрочь отказываясь обсуждать главное… Своеобразный уход в виртуальную «кулинарную» реальность… Лучше всего эта хандра описана в раннем романе Стаута «Острие копья».

> Я никогда не мог угадать время и причину непонятного безразличия и апатии, которые время от времени охватывали его… Казалось, все идет хорошо, мы вот-вот завершим работу, еще немного, и мы можем передать дело в криминальную полицию, как вдруг Вульф не только терял ко всему интерес, но тут же выходил из игры… Такое состояние могло длиться у него от нескольких часов, до одной-двух недель. Временами я

опасался, что он уже не вернется к любимому делу, но так же внезапно и необъяснимо происходил перелом к лучшему, и Вульф возвращался к привычным делам. Во времена таких кризисов он лежал в постели, не поднимаясь даже к столу, ограничиваясь хлебом и луковым супом… Или же он мог часами торчать в кухне, поучая Фрица, как готовить то или иное блюдо, и тут же на месте дегустировал его. В таких случаях он мог в два присеста покончить с бараньим боком или даже с целым барашком, как однажды, когда он заставил все части бараньей туши приготовить по-разному.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Не будем приводить здесь рецепт лукового супа — признанного фаворита французской и креольской кухни (он подробно рассмотрен в романе «Смерть наложницы»), а также рассказывать о хлебе, мастерски выпекаемом Фрицем (роман «Охота за матерью»). Предложим вниманию читателей одно из возможных блюд из ягнятины (баранины), которое наверняка готовит Фриц и которое впоследствии было включено издателями в Кулинарную книгу Стаута. Это — фрикандо (fricandeau). Так во французской кухне называют блюдо, приготовленное из задней части телятины (чаще всего мяса с внешней стороны середины бедра). Ее шпигуют, обкладывают овощами и пряными травами, некоторое время тушат, а затем запекают целиком в духовке, нарезают на порции и подают с овощным гарниром и соусом.

Вульф считает, что хорошее фрикандо можно приготовить и из ягненка…

Фрикандо (Fricandeau)

На 4 порции вам понадобится:

— мякоть ягнятины весом 1–1,5 кг с толщиной куска около 4 см

— 2 нарезанных ломтиками зубчика чеснока

— 3 столовые ложки сливочного масла

— 2 нарезанные кружочками моркови

— 1 луковица

— 1 стебель сельдерея

— 2 веточки петрушки

— 1 лавровый лист

— 1 чашка говяжьего бульона

— 1 чашка сухого белого вина

— 1 маленький трюфель

Обрежьте с мяса лишний жир и пленки и нашпигуйте его чесноком. В большой кастрюле растопите масло, обжарьте в нем лук, морковь и сельдерей, пока лук не начнет золотиться. Снимите кастрюлю с огня, выложите кусок мяса на овощи и положите в кастрюлю лавровый лист и петрушку. Смешайте бульон с вином и вылейте в кастрюлю (жидкость не должна полностью покрывать мясо). Закройте кастрюлю крышкой и готовьте в разогретой до 165 ˚С духовке 1,5 часа, часто поливая жидкостью. Когда мясо станет мягким, выньте его из кастрюли и выложите на разогретое блюдо. Процедите подливку и снимите жир. Если вам показалось, что подливки маловато, подлейте немного вина или бульона. На сильном огне уварите подливку так, чтобы осталась 1 чашка. Мелко нарежьте трюфель, добавьте его в соус, подержите соус на огне еще 5 минут, приправьте и полейте им мясо. Подавайте фрикандо с тушеным эндивием, который разрежьте вдоль пополам, слегка обжарьте на растительном масле, а затем потушите до мягкости под крышкой с добавлением меда (подробнее об эндивии рассказано при расследовании романа «Все началось с Омахи»).

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления фрикандо, естественно, можно использовать и телятину (как в классическом французском способе), но ее желательно нашпиговать салом.

Вернемся еще раз к рецидиву апатии Вульфа и соответствующему его настроению меню.

> Вульф сидел за кухонным столом с карандашом в руке и листками бумаги, разбросанными вокруг. Фриц стоял против него; глаза у него блестели, а этот блеск я

знал слишком хорошо. Ни один из них не обратил на меня внимания.

Вульф говорил:

— …Но мы не можем достать здесь хорошего фазана. Арчи мог бы съездить на Лонг-Айленд, но это, вероятно, безнадежно. Белое мясо на грудке фазана будет вкусным и нежным, если только птица не нервная, особенно в полете, а ведь воздух над Лонг-Айлендом полон аэропланов. На сегодняшний вечер вполне достаточно фаршированного гуся, как договорились. Козленок будет идеальным завтра. Мы можем позвонить мистеру Зальценбеку сейчас же и сказать, чтобы зарезали одного, а Арчи может съездить в Гарфилд за ним утром. Ты можешь начать готовить соус. Вот пятница — это проблема… Если мы наметим фазана, то просто вызовем катастрофу…

Я стоял и смотрел на них. Дело представлялось мне безнадежным. Не было сомнения, что это лишь начало рецидива. У Вульфа давно не было ничего подобного, и такое состояние могло продлиться неделю или более. Когда это на него находило, вы могли с таким же успехом говорить о делах с фонарным столбом, как и с Ниро Вульфом. Когда мы расследовали какой-нибудь случай, я не любил оставлять его одного с Фрицем — вот по этой самой причине…

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Как мы знаем из романа, козленка достать так и не удалось. Даже самому Арчи и даже в мясной лавке самого Зальценбека (эту фамилию мы все-таки перевели бы как Зальценбах — Salzenbach), который явно был немцем, а не турком… Поэтому «несчастному» Фрицу пришлось даже гуляш готовить из ягненка…

Было уже больше шести часов, когда я добрался домой. Я пошел в кухню и по-хозяйски налил себе стакан молока, нюхнул пару раз гуляш, который потихоньку тушился на медленном огне, и сказал Фрицу, что запах, по-моему, не очень похож на запах свежезарезанного козленка. Я выскользнул, когда он замахнулся на меня шумовкой…

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Попробуйте приготовить такой гуляш и вы.

Гуляш (Goulash)

На 4 порции вам понадобится:

— 1,5 кг ягнятины для тушения (не самой отборной, но без костей)

— ½ чашки пшеничной муки

— 1 столовая ложка соли

— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

— ½ чашки сливочного масла

— 2 столовые ложки паприки

— 4 чашки нарезанного кольцами лука

— 1 сладкий зеленый перец

— 1 лавровый лист

— 1 ½ чашки крепкого говяжьего бульона

— ¼ чашки водки[8]

Нарежьте мясо на куски размером около 2,5 см, запанируйте в муке, посолите и поперчите. Растопите масло в большой кастрюле и обжарьте в нем мясо. Посыпьте мясо паприкой, добавьте лук, очищенный от семян и нарезанный зеленый перец, лавровый лист, а затем влейте бульон. Закройте кастрюлю крышкой и тушите мясо до мягкости — около 1 часа. За 5 минут до окончания приготовления снимите жир, влейте водку и размешайте. Гуляш подавайте с лапшой или рисом.

Честно признаемся, описанное выше блюдо — не совсем классический гуляш. Настоящий венгерский гуляш (это блюдо подарили миру венгры) представляет собой сильно перченый густой суп из кусочков говядины (реже баранины или курицы), заправленный луком, картофелем, помидорами и чесноком. Такой суп, который в Венгрии называют gulyasleves (гуйяшлевеш), или bobgulyas (бабгуйяш), должен быть ярко-красным и обжигающим, как пламя. К нему отдельно подают «чипетке» (отваренные в крутом кипятке мучные клецки из заварного теста) или лапшу, заправленную топленым свиным жиром. Гуляш сначала попал в австрийскую кухню (Венгрия и Австрия долгое время входили в состав одной Империи), где был немного трансформирован за счет уменьшения жидкой части и получил название goulash, которое перешло в современный интернациональный кулинарный лексикон. Теперь гуляшом чаще называют небольшие кубики из говядины, тушенные в бульоне с овощами и специями. Так, по-австрийски (кстати, и по-русски), готовит свой вариант и Фриц. Интересно, что в Венгрии есть подобное блюдо, но называется оно там porkolt (пер-кельт), или tohany (токань)…

Многих может удивить и «польская водка», входящая в оригинальный рецепт гуляша Фрица, — почему не русская? Но ведь водка не только русский, но и польский традиционный напиток. В США до Второй мировой войны русская водка была практически неизвестна, хотя рецепт водки «Smirnoff» американцы получили напрямую от потомка Петра Смирнова. «Смирновская», подкрепленная успехом фильма «Доктор Живаго» с Омаром Шарифом в главной роли, стала символом «загадочной русской души» и сумела изменить традиции употребления крепких спиртных напитков в западном мире, где до этого царили виски, джин и ром. А хорошо известная у нас марка «Stolichnaya» особенно широко стала поставляться в США только в 70-е годы прошлого столетия. Поэтому Фриц (расследуемый нами роман был написан Стаутом еще в 1937 году) использует в рецепте польскую, а не русскую водку.

СЛИШКОМ МНОГО ПОВАРОВ
TOO MANY COOKS (1938)

Когда 15 самых именитых мэтров поварского искусства пригласили Ниро Вульфа на кулинарный конклав «Les Quinze Maitres[9]» в Западную Виргинию, он решился вытащить свое огромное тело из любимого кресла, покинуть обожаемые орхидеи и уютный кабинет. Но и здесь ему пришлось заняться расследованием — один из участников… получил нож в спину. По крайней мере, три шеф-повара имели серьезные основания для убийства. В деле было слишком много мотивов, слишком мало ключей к разгадке и не было достаточно времени для разрешения одного из самых сложных дел в практике Ниро Вульфа…

Кулинарный сюжет захватывающего детектива только подчеркивает важность поварского искусства в произведениях Рекса Стаута, а вся история, возможно, является самой яркой звездой в «кулинарном» созвездии сочинений Стаута, так как ее детективный сюжет посвящен искусству высокой кухни. Особенно примечательно то, что Вульф был специально приглашен мэтром Серваном, устроителем престижнейшего кулинарного «съезда», для выступления с докладом «Contributions americaines a la Haute Cuisine», что на французском (языке кулинаров) означает: «Вклад американцев в искусство высокой кухни».

Встреча мэтров haute cuisine проходит в Канове (а совсем не в Канавине или Канауа-спа, как переведено в русских изданиях) — довольно известном курортном городке штата Западная Виргиния (принятое у нас название при некотором упорстве и старании можно найти в русских словарях и даже в географических атласах). Доклад Вульфа осложняется тем, что все мэтры довольно скептически относятся к достижениям американских поваров…

В этом смысле весьма поучительна и интересна дискуссия, которую ведут Ниро Вульф и Жером Берен, шеф-повар фешенебельного ресторана «Корридона» на модном итальянском курорте Сан-Ремо. Вот как отзывается о кухне Америки маэстро Жером Берен (нам кажется, что французское имя Jerome Berin должно читаться именно так, с ударением в фамилии на втором слоге, тогда как практически все переводчики называют его на «американский манер» Джером Берин).

— Насколько я понимаю… меня пригласили по

поводу одной моей статьи об упадке кулинарии в Америке.

Вульф фыркнул, но Берин не смутился.

— В ней я развивал идею, созревшую, к сожалению, только на основе слухов об однообразии пищи в некоторых областях Новой Англии. Хотя я, конечно, понимаю, что это не относится к мастерам.

Фирма «Триллер», 1993

В книге московского издательства «Интерграф Сервис» (1993) отрывок переведен более полно и добросовестно. Кстати, заодно обратите внимание на смещение акцента — ведь в оригинале речь идет не об упадке кулинарии Америки, а о вкладе американцев в «высокую кухню»…

Мистер Серван попросил меня выступить на тему, как он ее определил, «Contributions americaines a la Haute Cuisine».

— Ба! — фыркнул Берин. — Но здесь не о чем говорить!

Вульф поднял брови:

— Не о чем, сэр?

— Не о чем. Мне говорили, что во многих американских семьях хорошо готовят. Я сам не пробовал. Я слыхал о кукурузных лепешках, похлебке из моллюсков и молочном соусе. Это наверняка вкусно, но это для всех. И, конечно, не представляет интереса для поваров экстра-класса. — Он снова фыркнул. — Все эти блюда имеют такое же отношение к кулинарному искусству, как сентиментальные любовные песенки к Бетховену или Вагнеру.

СП «Интерграф Сервис», 1993

Однако и этот перевод — далеко не полный, поскольку Верен гораздо глубже осведомлен о блюдах, являющихся основой простого американского стола… Вот что пишет сам Стаут…

— Мне рассказывали, — продолжал Берем, — что в Америке существует добротная домашняя кухня. Я, к сожалению, ничего из нее не пробовал, но слышал о таких известных блюдах Новой Англии, как тушеная солонина с овощами, кукурузные лепешки, густая похлебка чаудер из моллюсков и молочная подливка… Разумеется, подобные блюда не стоит отвергать,

особенно когда они хорошо приготовлены, но, конечно же, все это — для массового потребителя, а не для истинных мастеров… Что же имеет в виду Берен?

Во-первых, тушеная солонина с овощами (boiled dinner) — широко распространенное в южных штатах США довольно незамысловатое блюдо, которое готовят из вареной солонины (или тушеного мяса) и овощей. Мы еще встретимся с одним из его вариантов в романе «С прискорбием извещаем», где Фриц и Вульф пытаются приготовить настоящий хэш…

Не менее распространены на юге США и маленькие овальные жареные или запеченные кукурузные лепешки (corn pone, или pone), их выпекают из бездрожжевого теста, замешанного на кукурузной муке без яиц. Такие лепешки были известны еще среди американских индейцев, они пекли их в золе, а само американское слово pone происходит от индейского apan — печеный.

Среди сытных блюд южных штатов США мастер «высокой кухни» упоминает и чаудер (chowder) — очень распространенную в США густую похлебку. Ее обычно варят из лука, картофеля, рыбы, моллюсков или мяса (чаще — свинины). Классический чаудер готовят только из морепродуктов и рыбы, недаром это прижившееся в английском языке слово происходит от французского chaudiere — так когда-то бретонские рыбаки называли котел для варки похлебки. О популярности чаудера в США образно сказано в романе «Моби Дик», написанном американским классиком Германом Мелвилом в 1851 году: «Чаудер на завтрак, чаудер на обед, чаудер на ужин… И так до тех пор, пока рыбьи кости не полезут из вас во все стороны…» Из всех «рыбных» чаудеров наиболее известным считается clam chowder — чаудер из крупных морских моллюсков с раковиной диаметром около 7,5 см, их часто даже называют chowder clam. В США существуют два основных стиля приготовления чаудера: «новоанглийский» (New England-style chowder) — с молоком или сливками (такая похлебка в XIX веке была основным блюдом жителей Новой Англии — ее и имеет в виду Верен) и «манхэттенский» (Manhattan-style chowder) — с помидорами.

И, наконец, молочная подливка (milk gravy) — соус, приготовленный на основе сока (gravy), образовавшегося при жарке или тушении мяса, в который добавляют молоко и небольшое количество муки. Иногда такую довольно бесхитростную подливку американцы называют «деревенской» — country gravy.

Американская кухня на первый взгляд не кажется особо

изысканной. Стол рядового американца отличается, в первую очередь, обилием блюд из натурального мяса: недаром говорят, что классическое американское блюдо — огромный кусок жареной говяжьей вырезки. Любят в США и непритязательные бобы, и кукурузу, и всевозможные зеленые салаты. И, тем не менее, именно космополитическая кухня Америки выделяется своим уникальным разнообразием, так как переселенцы самых разных национальностей — англичане, испанцы, французы, немцы, итальянцы, китайцы, корейцы, японцы, евреи, поляки и, наконец, русские — привнесли в нее частичку своей кулинарной культуры.

Основные центры кулинарии в Америке — Луизиана, Южная Каролина и Новая Англия. А Новый Орлеан — главный город Луизианы, где господствуют креольская и каджунская кухни, — вообще можно называть кулинарной «меккой» США. И креолы, и каджуны относятся к кухне даже более серьезно, чем китайцы. Последние, встречая людей, всегда осведомляются, хорошо ли они сегодня поели. Креолы и каджуны не только интересуются тем, что вы уже ели, но даже тем, что вы собираетесь есть сегодня вечером и завтра утром.

Предки креолов нередко были выходцами из европейских аристократических семейств. Зачастую, являясь младшими (вторыми или третьими) сыновьями, не получившими земельных наделов и пышных титулов, они бесстрашно отправлялись осваивать Новый Свет, где судьба предоставляла им неограниченные возможности для преуспевания. Они привозили с собой не только деньги, но и своих поваров, и традиции «высокой кухни» своих стран. Поэтому креольская кухня впитала основы французской, испанской, немецкой и итальянской классической и региональной кухонь. В конечном итоге адаптация западноевропейской кулинарной культуры к местным продуктам привела к созданию совершенно нового стиля, для которого характерны блюда, часто встречающиеся в произведениях Стаута.

Каджуны — французские католики, изгнанные из канадской провинции Акадия, — обрели в Южной Луизиане новую родину. Они не делали попыток воссоздать великую классическую кухню Франции, они просто выживали. Каджуны не применяли экзотических специй, которыми пользовались креолы, а просто радовались жизни на земле, богатой рыбой, морепродуктами и дичью. Они без особых затей готовили с любовью и радостью, а в результате создали наиболее уникальную кухню Америки. Почитайте монологи Стаута о кулинарии, которые он вкладывает в уста своего героя, и вы все поймете…

Поэтому совершенно справедливо Вульф в беседе с Береном

выступает горячим защитником американской кухни…

Вульф опять фыркнул и поднял палец:

— А приходилось ли вам пробовать черепаху, тушенную в курином бульоне с хересом?

— Нет.

— Может быть, вы ели жареную говядину, вымоченную в пиве, когда ее куски двухдюймовой толщины испускают под ножом красный сок? Она приправляется американской петрушкой и тонкими ломтиками лимона и подается с картофельным пюре, которое тает на языке, и с тонкими ломтиками свежих, слегка поджаренных грибов?

— Нет.

— Или знаменитый ново-орлеанский рубец? Или окорок по-миссурийски, вымоченный в уксусе? Или цыпленка маренго? Или цыпленка в яичном соусе с изюмом, луком, миндалем и, конечно, с хересом? Но довольно перечислять. Я вижу, что все это вам незнакомо. Или еще тенне-сийского опоссума?

Вульф опустил палец.

— Общепризнанно, что вершины гастрономии находятся во Франции. Я пробовал их пищу в юности, когда был легче на подъем, и могу сказать, что она не может претендовать на абсолютность. Она хороша именно во Франции. Возьмите хотя бы филадельфийских омаров, если их только по глупости не переварить.

Фирма «Триллер», 1993

Интересно сравнить отрывок с текстом московского издательства СП «Интерграф Сервис» (1993).

— Действительно. — Вульф ткнул в него пальцем. — Пробовали вы тушенную в масле черепаху или суп из цыплят с вишневым ликером?

— Нет.

— А пробовали вы кусочки мясного филе на вертеле, в два дюйма толщиной, из которого под ножом сочится горячий красноватый сок? Оно подается с петрушкой, тонкими ломтиками лимона и картофельным пюре, которое тает во рту. Можно еще украсить отварными свежими грибами.

— Нет.

— А рубцы по-креольски? А окорок по-миссурийски,

сдобренный уксусом, патокой, сладким, луком сидром и зеленью? А цыплят маренго? Или цыплят под соусом из крутых яиц с виноградом и миндалем? А опоссума по-теннессийс-ки? А ньюбургских омаров? Но я и так вижу, что нет. — Вульф снова ткнул в него пальцем. — Не спорю, для кулинара Франция — рай. Но он хорошо сделает, если будет интересоваться любой кухней. Мне доводилось есть рубец по-кайенски у Фарамона в Париже. Он превосходен, но не лучше, чем рубец по-креольски, который не нужно проталкивать в горло с помощью вина…

СП «Интерграф Сервис», 1993

К сожалению, перевести рассматриваемый фрагмент полностью и правильно переводчикам так и не удалось. На самом деле, в оригинальном изложении Стаута, разговор Вульфа и Берена значительно более интересен, особенно с кулинарной точки зрения.

— Да, неужели!? — фыркнул Вульф и нацелил палец на собеседника. — Вы когда-нибудь пробовали приготовленный на дубовой доске стейк-портерхаус — истекающий под ножом горячим красным соком кусок отборного мяса двухдюймовой толщины, украшенный листьями американской петрушки, ломтиком лайма, (а не лимона!) и окруженный тающим во рту картофельным пюре, особенно если к этому еще подать толстые ломтики свежих, чуть обжаренных грибов?

— Нет.

— Или знаменитый рубец по-креольски из Нового Орлеана? Или миссурийский окорок из графства Бун, запеченный с уксусом, черной патокой, вустерским соусом, сладким сидром и травами? Или курицу в яичном соусе с изюмом, луком, миндалем, хересом и мексиканскими колбасками? Или опоссума по-теннессийски? Или омара Ньюбург? Или филадельфийский черепаховый суп? Вижу, что ничего этого вы не пробовали… Вульф опустил палец.

— Разумеется, настоящий рай для гастронома — Франция. Но было бы разумным, если бы по пути туда, он сделал небольшой крюк… Я ел канский рубец а-ля мод в ресторане «Фарамонд» в Париже. Блюдо действительно: превосходно, но все-таки не превосходит нежный рубец по-креольски, который, в отличие от

французского, совсем не обязательно запивать таким большим количеством красного вина. В юности, когда я был гораздо легче на подъем, мне доводилось есть буйабес в Марселе — его колыбели и храме. Но по сравнению с его новоорлеанским тезкой — это всего лишь сытная жратва, которой набивают желудок портовые грузчики. О каком буйабесе может идти речь, если в нем даже нет красного лютиануса..?

Начнем наше расследование с того, что просто попытаемся понять, что имеет в виду Вульф, перечисляя все эти шедевры американской кухни.

Итак, стейк-портерхаус (porterhouse steak), именуемый переводчиками «жареной говядиной, вымоченной в пиве», или «кусочками мясного филе на вертеле», на самом деле является классическим американским ресторанным стейком из филейной части говяжьей туши (кстати, так же называют кусок мяса, вырезанный для такого стейка и включающий самые нежные спинные мускулы). Первого переводчика сбило с толку слово porter (портер — вид крепкого пива). И, конечно, напрасно, причем, как с кулинарной (зачем вымачивать в пиве говядину, тем более, жареную?), так и с этимологической точки зрения. На самом деле название этого широко известного стейка связано с английским словом porterhouse — так в XVIII веке назывались посещаемые грузчиками лондонского рынка Ковент-Гарден дешевые пивные и таверны, где уставшие после тяжелого трудового дня работяги просиживали часами за темным пивом — портером. Колонисты привезли привычное название в Новый Свет и со временем стали называть портерхаусами довольно приличные рестораны, где подавали не только пиво, но и отменное мясо. В XIX веке лучший нью-йоркский портерхаус, им владел Мартин Моррисон, прославился своим довольно дорогим фирменным блюдом — особо нежным стейком из отборной говядины, им впоследствии и стали называть «стейк-портерхаус» (porterhouse steak). Со временем название закрепилось, и стейк стал достоянием не только американской, но и международной кухни.

Интересен и упомянутый Вульфом способ приготовления стейка-портерхаус — «на доске» (planked). В данном случае имеется в виду придуманный американскими индейцами (и перенятый колонистами) оригинальный метод приготовления рыбы и мяса на толстой деревянной доске, которая устанавливается вблизи открытого огня (в современных версиях пользуются обычной духовкой). Такой метод, придающий

продуктам необычный вкус и аромат, а также и саму толстую дубовую доску американцы называют plank. Поэтому использованный во втором переводе способ приготовления «на вертеле» — ошибка или фантазия переводчика…

Вот рецепт приготовления стейка «от Вульфа».

Стейк-портерхаус на доске (Planked Porterhouse Steak)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 кусок отборной говядины «портерхаус» толщиной 5 см
— 2 чашки картофельного пюре
— чашки растопленного сливочного масла
— чашки порубленной петрушки
— 6 ломтиков лайма
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Попробуйте раздобыть стейк-портерхаус особой «мраморной» текстуры, обрежьте с него лишний жир и обсушите мясо салфеткой. Разогрейте гриль и поджарьте стейк над углями по 3 минуты с каждой стороны. Возьмите хорошо высушенную дубовую доску (такую доску никогда не моют, а скребут тупым ножом и протирают качественным оливковым маслом), выложите на нее стейк, окружите его бордюром из хорошо взбитого картофельного пюре и поставьте в духовку, предварительно разогретую до 230 °C. Через 9 минут аккуратно полейте картофель растопленным маслом, а мясо поперчите и посолите по вкусу. Снова поставьте доску в духовку на 5 минут, после чего выньте, сбрызните маслом (или смажьте специальной кисточкой), посыпьте. петрушкой, украсьте ломтиками лайма и сразу же подавайте.

Кстати, таким стейком в романе «Второе признание» (о нем мы расскажем позже) Вульф угощает у себя дома второе лицо в редакции «Газетт» — Лона Коэна, иногда весьма полезного для проводимых Вульфом и Арчи расследований.

Однако вернемся к нашему роману и перейдем к рубцу по-креольски, которым так восторгается Вульф. Название этого блюда не используется во множественном числе (в приведенном выше отрывке — «рубцы»), а готовят его из первого отдела желудка жвачных животных (кстати, русское слово «рубец» заимствовано у тюркоязычных народов: по-турецки оно означает «колбаса», по-куманski — «кишка, внутренности»). Обычно рубец тщательно моют в холодной воде, пока не исчезнет запах, погружают на несколько минут в кипяток, затем ножом удаляют слизистую оболочку, вновь тщательно моют, варят в соленой воде, промывают, нарезают узкими полосками и запекают с овощами, тертым сыром и т. п.

Французское блюдо из рубца, с ним Вульф сравнивает рубец по-креольски во второй части приведенной выше цитаты (см.

второй перевод), на самом деле называется совсем не «рубец по-кайенски», а канский рубец «по-модному» (tripes a la mode[10] de Caen). Это одно из любимых нормандских блюд названо по городу Кану (Caen) и не имеет никакого отношения к Кайену (Cayenne) — административному центру Французской Гвианы, в честь которого назван, например, кайенский перец… Вторая часть названия блюда связана с термином французской кухни a la mode — а-ля мод, или по-модному. Чаще всего так называют блюда, тушенные с овощами и подаваемые с каким-нибудь соусом: например, boeuf a la mode (говядина «а-ля мод») — старинное французское блюдо из мяса с овощами. Для приготовления канского рубца «по-модному» в глубокую глиняную посуду кладут рубец, телячьи ножки, лук, морковь, околопочечный жир, добавляют кальвадос (или сидр), плотно закрывают и тушат на малом огне в течение 12 часов.

Несомненно, канский рубец — довольно известное и вкусное блюдо, однако Вульф все-таки предпочитает рубец по-креольски.

Рубец по-креольски (Creole Tripe)

На 6 порций вам понадобится:
— 3 чашки нарезанного свежего рубца
— 100–150 г солонины
— 1 нарезанная ломтиками морковь
— 1 нарезанный ломтиками черешковый сельдерей
— 1 толченый зубчик чеснока
— 1 столовая ложка мелко нарубленной свежей петрушки
— 1 нарезанная ломтиками средняя луковица
— 3 целых гвоздички
— 1 лавровый лист
— 1 нарезанная веточка тимьяна
— 2 свиные ножки
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— кайенский перец
— ¼ чашки коньяка
— 1 чашка муки

Залейте рубец соленой водой, доведите воду до кипения, слейте воду, еще раз залейте свежей кипящей соленой водой, поварите еще 15 минут и опять слейте воду. Разогрейте духовку до 180 °С. Выложите на дно глиняного горшка ломтики солонины, а дальше укладывайте перемежающимися слоями рубец, овощи и травы, приправьте солью и перцем (и черным, и кайенским). Разрубите вдоль свиные ножки, выложите их сверху и также приправьте солью и перцем. На самый верх уложите ломоть солонины, залейте все коньяком, плотно закройте крышкой и «запечатайте» обычным тестом из смеси муки и воды. Поставьте горшок в духовку и томите 5 часов. Подавайте на стол прямо в горшке.

Переходим к миссурийскому окороку из графства Бун — маленького округа штата Индиана, где проживает всего около 40 тыс. человек. На качестве знаменитых американских свиных окороков и ветчины мы подробнее остановимся немного ниже. А пока познакомимся с рецептом Стаута, отметив, что в обоих переводах совершенно напрасно выброшен пикантный вустерский соус — гордость классической английской кухни…

Миссурийский окорок из графства Бун (Boone County Missouri Ham)

На 12–16 порций вам понадобится:

— 6-килограммовый миссурийский окорок + целые гвоздички

— 1 литр холодной воды

— 1 чашка яблочного уксуса

— 1 чашка черной патоки

— 2 чайные ложки вустерского соуса

— 1 чашка сидра

— ½ чайной ложки свежего тимьяна (или ¼ высушенного)

Очистите (например, жесткой щеточкой) поверхность окорока и замочите весь кусок на сутки в холодной воде. Удалите с окорока шкуру тонким острым ножом, стараясь при этом снимать как можно меньше жира. Сделайте параллельные надрезы по жиру (расстояние 2 см) и затем под углом к ним еще серию надрезов так, чтобы на пересечении надрезов образовались ромбы, в центр которых воткните гвоздички. Поместите подготовленный окорок в большую латку, добавьте литр холодной воды, уксус, сидр, патоку, вустерский соус и тимьян. Закройте и запекайте в разогретой до 180 °C духовке 2 часа. Затем уменьшите нагрев до 150° и продолжайте запекать еще 2,5 часа. После чего снимите крышку латки и запекайте еще 30 минут. Выньте готовый окорок из духовки, закройте латку крышкой и дайте остыть.

Теперь о цыплятах. Мы не нашли в тексте Стаута упоминаемого в обоих переводах цыпленка маренго (chicken Marengo) — так называется знаменитое французское рагу из цыпленка, приготовленного с белым вином, помидорами и чесноком. В классическом варианте его подают обязательно на тосте и украшают мясом раков и жареными яйцами. Согласно преданию, такое блюдо было приготовлено генералу Бонапарту его поваром 14 июня 1800 года на банкете в честь победы наполеоновской армии над австрийцами при итальянской деревне Маренго на северо-западе Италии. Поэтому оно не может быть отнесено к шедеврам американской кухни и вряд ли могло послужить Вульфу аргументом в споре с Береном…

Зато в США прекрасно известен другой, упомянутый в приведенном отрывке, «цыпленок» (точнее курица) — в яичном соусе с изюмом, луком, миндалем, хересом и пикантными мексиканскими свиными колбасками шорис (chaurice),

распространенными в креольской и каджунской кухнях Луизианы. Конечно же это совсем не «цыпленок», а целая курица — обратите внимание на ее вес в рецепте! Вообще, прямой перевод английского chicken как «цыпленок» далеко не всегда уместен. Обожающие преувеличения американцы часто так называют обычную курятину, если, конечно, не имеется в виду какой-нибудь элитный free-range chicken, выращенный в течение 10–12 недель «на свободе», на специальной растительной диете без искусственных добавок, гормонов и т. п. Вот что пишут по этому поводу П. Вайль и А. Генис в книге «Русская кухня в изгнании»:

«Курица — самая загадочная птица, если рассматривать царство пернатых с точки зрения кулинара-эмигранта… Оказалось, что все читанное нами в зарубежной литературе — неправда. Точнее, плебейское невежество живущих впроголодь переводчиков. Выяснились, что все эти „я, пожалуй, съем кусочек цыпленка“ и „приготовьте мне сэндвич с цыпленком“ — на самом деле всего лишь обычная курица. То есть именно „кусочек курицы“ заказывает официанту героиня, а герой вовсе не такой изысканный, как казалось раньше, так как ест банальный бутерброд с курицей…»

Если говорить серьезно, то в США, где курятину не подают разве только на десерт, в торговле все-таки существуют достаточно строгие стандартные градации куриного мяса (только не пытайтесь искать подобные термины в ресторанных меню и поваренных книгах). Например: squab chicken — совсем молоденький цыпленок в возрасте 4–6 недель и весом не более 1 кг; broiler (бройлер) — мясной цыпленок в возрасте до 8 недель и живого веса от 1–2 кг; roaster — мясная курица в возрасте до 8 месяцев и весом 2,5–3,5 кг; capon (каплун) — холощеный, специально откормленный петух весом до 5 кг, с нежным и сочным мясом; hen (boilingfowl) — курица для тушения в возрасте 10–18 месяцев и весом свыше 5 кг.

Попробуем приготовить нашего «цыпленочка».

Курица в яичном соусе (Chicken in Curdled Egg Sauce)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 крупная курица весом около 2,5 кг
— 1,5 литра холодной воды
— 1 морковь
— 1 луковица клутэ (с 2 гвоздичками)
— 1 стебель сельдерея
— 1 лавровый лист
— 1 чайная ложка соли
— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота
— 1 мексиканская колбаска, нарезанная ломтиками
— ½ чашки толченого миндаля
— ¼ чашки изюма
— 2 чайные ложки нарезанной свежей итальянской петрушки
— ¼ чайной ложки корицы
— ¼ чайной ложки толченой гвоздики
— корка одного лимона
— соль, порошок чили и кайенский перец по вкусу
— ½ чашки хереса
— 4 яичных желтка
— 1 столовая ложка пшеничной муки
— сок одного лимона

Помойте курицу, нарежьте кусками как для жарки и положите в кастрюлю. Залейте водой, добавьте морковь, лук, сельдерей, лавровый лист, соль и перец. Закройте и готовьте на малом огне, пока курятина не станет мягкой (около 1,5 часа). Выньте овощи, а курятину оставьте в бульоне, чтобы мясо не остыло. Разогрейте сливочное масло в сотейнике, добавьте лук-шалот и ломтики колбасок. Как только лук начнет золотиться, добавьте толченый миндаль, изюм, петрушку, корицу и гвоздику. Готовьте все 2 минуты, затем добавьте 3 чашки бульона, целую кожуру лимона, соль, перец; и готовьте еще 5 минут. Разотрите яичные желтки с мукой и хересом, после чего аккуратно влейте в соус при постоянном помешивании. Дайте загустеть в течение 1–2 минут, а затем добавьте лимонный сок. Выложите курятину на горячее блюдо, полейте соусом, предварительно удалив из него кожуру лимона, и подавайте.

Кстати, в произведении есть отрывок из подготовленной

Вульфом речи в защиту американской кулинарии, в котором он объясняет особый вкус американских цыплят, кур и петухов.

> «…результаты достигаются при включении в рацион цыплят голубики, которую начинают давать… на первой неделе. Аромат четырехмесячного петушка, который с детства ел в большом количестве голубику, когда он приготовлен с грибами, террагоном и белым вином. Или возьмите другое американское блюдо — кукурузный пудинг с цыплятами, луком и яйцом — блюдо просто изысканное, оно уникально. Это, без сомнения, высокая кулинария. В Европе… есть цыплята и голубика, но никому в течение веков не пришло в голову объединить их и порадова ть нас результатами…»
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1993*

Отметим только, что использованный в русском тексте неведомый «террагон» на самом деле является обычным эстрагоном, или тархуном — переводчик слишком впрямую «перевел» английское tarragon…

В своем перечислении наиболее знаменитых блюд Америки Вульф упоминает и опоссума (opossum, possum) — небольшого сумчатого зверька длиной до 50 см и весом 2–3 кг, который водится в лесах и кустарниковых зарослях Северной и Южной Америки (от Южной Канады до Центральной Аргентины). Название опоссума, на языке индейцев-алгонкинов означающее «белое животное», со временем стало использоваться и переселенцами. Нежное мясо опоссума, некогда довольно распространенное в американской кухне, сегодня можно встретить только в южных штатах, в том числе и в Теннесси, где его принято жарить.

Опоссум по-теннессийски (Tennessee Opossum)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 опоссум
— 4 столовые ложки сливочного масла
— ½ мелко нарезанной луковицы
— ¾ чашки панировочных сухарей
— 1 чайная ложка нарезанной петрушки
— ¼ чашки говяжьего бульона
— 1 чайная ложка вустерского соуса
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Разделайте освежеванную и вымытую тушку опоссума, натрите ее солью и перцем. Растопите в сковороде 3 столовые ложки сливочного масла, обжарьте в нем лук и нарезанную мелкими кусочками печень опоссума. Когда печень прожарится, добавьте панировочные сухари, петрушку, соль перец и бульон. Разогрейте духовку до 230 °С. Начините тушку подготовленной «печеночной» смесью, зашейте тушку нитками, поместите на противень, добавив 2 столовые ложки воды, жарьте в разогретой духовке 15 минут, а затем убавьте огонь до 180° и продолжайте жарить до тех пор, пока мясо не станет мягким. Приготовьте смесь из ½ чашки воды, 1 столовой ложки сливочного масла, 1 чайной ложки вустерского соуса, соли и перца и периодически смазывайте или поливайте такой смесью жаркое.

Следующее блюдо, названное в одном из переводов «ньюбургскими омарами» (видимо, переводчик решил, что оно связано с неким городом Ньюбургом, однако это не так), также имеет американское происхождение и широко известно сегодня во многих международных ресторанах мира. Правильно оно называется омар Ньюбург (lobster Newburg) и представляет собой омара под соусом из хереса, яичных желтков, сливок и кайенского перца. Блюдо впервые появилось в известном нью-йоркском ресторане «Delmonico's» в 1876 году и было особенно популярно на «ужин после театра» (after-theater supper) — так в США называют поздний легкий ужин… Говорят, что рецепт (впервые он был официально напечатан в 1895 году) привез из Вест-Индии американский морской капитан Бен Уэнберг (Ben Wenberg) и подарил его шеф-повару ресторана Чарльзу Рэнхоферу. Благодарный повар назвал блюдо в честь капитана Wenberg, однако со временем оно почему-то вышло из моды и возродилось лишь в начале XX века уже с теперешним искаженным названием

— Newburg. Омар Ньюбург сегодня прочно вошел в международную ресторанную кухню, хотя, например, во французских кулинарных книгах это блюдо называют homard saute a la crete (соте из омара со сливками). Особой любовью у гурмэ стал пользоваться и сливочный соус к омару, также получивший название Newburg. Теперь его часто подают к любым мелко нарезанным морепродуктам (крабам или креветкам), а блюда, поданные с таким соусом, в международной кулинарии даже стали называть общим термином a la Newburg.

Омар Ньюбург (Lobster Newburg)

На 4 порции вам понадобится:
— 4 крупных вареных омара
— 1 чашка нежирных сливок[11]
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 3 яичных желтка
— ½ чашки сухого хереса
— соль и кайенский перец по вкусу

Отделите хвосты омаров, выньте из них мясо и нарежьте поперек. Отделите клешни, тупой стороной кухонного ножа ударьте по ним несколько раз до появления трещин на панцире и также достаньте из них мясо. Растопите масло в сотейнике, обжарьте в нем подготовленное мясо омаров в течение 4–6 минут и выложите его в глубокое подогретое блюдо. В сотейник, где жарились омары, добавьте сливки, доведите до кипения и выпаривайте на малом огне, Хорошо разотрите яичные желтки с хересом и введите их в сотейник со сливками. Приправьте смесь по вкусу солью и кайенским перцем и при постоянном помешивании доведите на огне до густоты (примерно 1–2 минуты). Залейте полученным соусом куски омара. Подавайте Готовое блюдо с намазанными маслом горячими тостами.

Теперь несколько слов по поводу черепахи, также совершенно справедливо упомянутой Вульфом в своей страстной речи, а точнее — по поводу несправедливо выкинутого из русского перевода черепахового супа (turtle soup). Главным объектом черепахового промысла издавна являются морские (sea turtle), или «зеленые» (green turtle), черепахи, имеющие панцирь оливково-зеленого цвета, а мясо — от беловатого до зеленого. Именно зеленое мясо считается самым лучшим, причем мясо самки значительно более нежное, чем у самца. Суп из этих черепах — считается в США одним из старинных и наиболее любимых блюд. Для его приготовления мясо черепахи нарезают, слегка обжаривают и варят на малом огне, до тех пор, пока оно не станет нежным. Отдельно варят овощной бульон из сельдерея, лука, капусты и петрушки, приправляя его черным перцем, лавровым листом и чесноком. Перед подачей овощной бульон смешивают с бульоном из черепахового мяса, добавляют в смесь сухой херес, немного держат ее на огне и подают готовый суп горячим.

Наиболее известными в США считаются морские черепахи с Каймановых островов — snapping turtle. Их мясо считается особым деликатесом, из-за чего уже в течение многих

десятилетий этих черепах специально разводят на американских фермах. Утверждают, что знаменитый черепаховый суп — snapper soup — был придуман в филадельфийском ресторане «Old Original Bookbinder's» в 1941 году и с тех пор считается фирменным блюдом Филадельфии. Вульф приводит значительно усложненный классический рецепт филадельфийского черепахового супа, добавляя «для навару» к черепаховому мясу телячью голяшку (самую нижнюю часть ножки).

Филадельфийский черепаховый суп (Philadelphia Snapper Soup)

На 2,5 л супа вам понадобится:
— мясо 1 черепахи
— 1 крупную телячью голяшку
— 100 г куриного жира
— 1 нарезанная ломтиками морковь
— 2 репчатые луковицы среднего размера
— 1 стебель сельдерея
— ½ чашки пшеничной муки
— 1 щепотка тимьяна
— 1 щепотка майорана
— 1 лавровый лист
— 2 целых гвоздички
— 3 л куриного бульона
— 3 нарезанных кубиками помидора
— 2 яйца, сваренных вкрутую
— 3 ломтика лимона
— 2 чашки хереса
— несколько ломтиков лимона
— соль, свежемолотый черный перец и соус «Табаско» по вкусу

Нарежьте мясо черепахи, телячью голяшку порубите на куски. Положите голяшку, куриный жир, морковь, лук и сельдерей на противень и поставьте противень в духовку. Когда жир начнет темнеть, добавьте муку и продолжайте готовить, пока мука не приобретет золотистый цвет. Переложите все в суповую кастрюлю с куриным бульоном, положите травы и специи, добавьте помидоры и варите на малом огне в течение 4 часов. По окончании варки процедите бульон. Пока голяшка будет вариться, потушите мясо черепахи в течение 5 минут в хересе с ломтиками лимона и соусом «Табаско». Удалите ломтики лимона, а черепашье мясо переложите в процеженный бульон. Приправьте солью и перцем, добавьте немного соуса «Табаско», порубленные яйца и херес по вкусу.

Упоминает Вульф и, почему-то выброшенный переводчиками из текста, буйабес (bouillabaisse), или уху по-марсельски, — распространенный на юге Франции рыбный суп, вошедший в классику мировой ресторанной кухни. Для приготовления такого супа, как утверждают марсельцы, нужна не только свежая рыба разных сортов (ерш, палтус, скумбрия, угорь), зачастую самых

экзотических (морской черт или султанка), но и запах морской воды и водорослей. Название «Bui-a-besso» можно перевести как: «вари и кончай!», хотя, справедливости ради, стоит привести и другие версии. Одни специалисты говорят, что суп придумал капитан Бэсс (Bayss). Другие связывают название с тем фактом, что суп сначала доводят до кипения (по-французски: bouillir), а затем уменьшают огонь (abaisser). Однако большинство специалистов считают, что на юге Франции рыбаки вообще называли любую рыбную похлебку bouillepeis, что в последствии и превратилось в bouillabaisse. Современные версии когда-то довольно бесхитростного супа теперь дополняют омарами, лангустинами и креветками, а в сваренный с перемолотыми омаровыми панцирями и рыбными костями бульон добавляют чеснок, апельсинную цедру, фенхель и шафран. Подают густой буйабес с хрустящими белыми гренками и соусом руйе (rouille) из майонеза, кайенского перца, чеснока и щепотки шафрана.

Французы утверждают, что лучше всего буйабес готовят в старой гавани Марселя, где расположены небольшие рыбные ресторанчики, однако жители Нового Орлеана явно с этим не согласны и Ниро Вульф их полностью поддерживает. В этом есть свой резон. Каджуны используют в своем варианте буйабеса красного, или длиннохвостого, лютиануса (red snapper) — очень вкусную морскую рыбу вида Etelis coruscans, доступную в Луизиане круглый год. Нежное сладковатое мясо лютиануса, более жирное в зимний сезон, пригодно практически для любых способов приготовления и прекрасно подходит для ухи.

Новоорлеанский буйабес (Bouillabaisse of New Orleans)

На 4 порции вам понадобится:
— ½ зеленого стручкового перца
— 1 зубчик чеснока
— 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота
— 3 столовые ложки оливкового масла
— 2 чашки говяжьего бульона
— ¾ чашки сухого белого вина
— 1 щепотка тимьяна
— 1 кг красного лютианус (можно использовать и обычного морского окуня)
— 2 дюжины мелких озерных креветок
— ½ чашки пшеничной муки
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 щепотка испанского шафрана[12]
— ломтики французской булки
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Разогрейте оливковое масло в кастрюле и положите туда мелко нарубленные стручковый перец, чеснок и лук-шалот. Потушите 2 минуты на маленьком огне, добавьте бульон, вино и тимьян и варите еще 15 минут. Подготовьте филе красного лютианус, нарежьте на 5–6 кусков, запанируйте каждый в муке, смешанной с солью и перцем и опустите в кипящий суп. Также поступите и с креветками, после чего варите суп еще 20 минут на малом огне. Срежьте корочку с кусков французской булки, обжарьте их на сливочном масле, обсушите на бумаге и выложите гренки на горячую тарелку. В суп добавьте шафран и остальные приправы по вкусу, доведите до кипения и разлейте по тарелкам.

Однако на этом дискуссия Вульфа и Берена об американской кулинарии не закончилась…

> Берин поставил на стол пустой стакан.
>
> — Вы живете в грубой и несправедливой стране.
>
> Вульф поднял одну бровь.
>
> — Вот как? Подождите высказывать окончательное суждение, пока вы не попробовали черепаховый суп Мериленд или устрицы а ля Ниро Вульф, приготовленные Фрицем Бреннером.

Фирма «Триллер», 1993

Более правильный перевод дает другое издательство.

> Берин… наклонился к Вульфу и произнес, постукивая пальцем по его колену.
>
> — Вы живете не в той стране. Вульф поднял брови.
>
> — Да? Подождите, пока отведаете черепаху по-мерилендски. Или, осмелюсь сказать, пирог с устрицами a la Ниро Вульф в исполнении Фрица Бреннера. По сравнению с американскими европейские устрицы — просто капли протоплазмы.

СП «Интерграф Сервис», 1993

О черепахе по-мэрилендски мы расскажем немного позже, а пока остановимся на рецепте устричного пирога аля Ниро Вульф (причем, именно пирога — oyster pie a la Nero Wolfe — а не просто «устриц а-ля Ниро Вульф»)…

Устричный пирог Ниро Вульфа (Oyster Pie Nero Wolfe)

На 4 порции пирога вам понадобится:
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 2 мелко нарезанные луковицы лука-шалота
— 3 столовые ложки муки
— 3 дюжины устриц вместе с «соком» из раковины
— 1 столовая ложка мелко нарезанного сельдерея
— 2 чайные ложки мелко нарезанного свежего кервеля (или 1 ложка сушеного)
— 1 чайная ложка мелко нарезанной свежей петрушки
— 1 чайная ложка соевого соуса
— ¼ чайной ложки соли
— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 3 тонких ломтика джорджийской ветчины
— слоеное тесто[13]
— 2 столовые ложки молока

Растопите масло в сотейнике, добавьте лук-шалот и, как только он станет мягким, но еще не будет золотиться, добавьте муку. Когда масса станет однородной, добавьте «сок» устриц из раковин, сельдерей, травы, соевый соус, соль и перец. Потушите смесь в течение 5 минут. Выложите устриц и нарезанную маленькими кусочками ветчину в большой глубокий противень (форму для пирога)[14], полейте соусом, а сверху накройте слоеным тестом (тесто смажьте сверху молоком). Выпекайте 5 минут при температуре 230 °С, при этом дважды, с 5-минутным интервалом, уменьшайте огонь, снижая температуру до 180°. Продолжайте выпекать пирог, пока тесто не поднимется и не приобретет равномерную золотистую окраску.

Кстати, по поводу размера американских устриц Вульф совершенно прав, а вот по поводу вкуса… (правда, о вкусе он ничего и не говорит). Действительно, самыми крупными в мире считаются тихоокеанские устрицы (Pacific oysters), которые обитают вдоль побережья Тихого океана, имеют удлиненную хрупкую раковину темно-серого цвета с фиолетовыми прожилками и достигают размера до 30 см. Их редко едят целиком — чаще разрезают и используют нежное, богатое минеральными веществами мясо в супах и рагу из морепродуктов. Однако гурманы особенно высоко ценят атлантических устриц (Atlantic oysters) с толстой удлиненной раковиной размером 5-12 см. Они обитают в тропических и

субтропических водах вдоль побережья Атлантики и поставляются на мировой рынок под самыми различными названиями, в зависимости от места, где их вылавливают.

В приведенном выше рецепте устричного пирога в качестве одного из ингредиентов упоминается и джорджийская ветчина[15], к которой Вульф относится с необычайным почтением…

> Вульф сидел ко мне лицом на постели с четырьмя подушками, подпирающими его спину, в своей светло-желтой пижаме. На тумбочке рядом с ним стояли две пустые бутылки из-под пива и стакан. Он диктовал, хмуро разглядывая мои носки.
>
> Сейчас шла речь о достоинствах джорджийской свинины, которую эксперты признают чуть ли не первой в мире. История ее создания и особенности приготовления также были подробно перечислены.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Значительно подробнее и добросовестнее тот же отрывок переведен в издании СП «Интерграф Сервис», где переводчики не поленились поработать над целым куском из доклада Вульфа о Достоинствах американской кухни…

> Вульф… нахмурился на мои носки и продолжал:
>
> — «…Но неописуемый аромат нежнейшей ветчины из Джорджии, которая качеством, по моему мнению, значительно превосходит европейскую, достигается не за счет копчения. Правильное вскармливание и внимательный уход, конечно, очень важны, но эти качества можно встретить в Ченстохове и Вестфалии даже чаще, чем в Джорджии. У поляков и вестфальцев есть хорошие свиньи, умение и знания, но кое-чего у них нет, а именно — земляных орехов»…
>
> Он остановился, чтобы прочистить нос. Я переменил позу.
>
> — «Из свиньи, — продолжал он, — пищу которой на пятьдесят-семьдесят процентов составляют земляные орехи, получается ветчина невероятно тонкого вкуса и отменной сочности, которая, если ее правильно приготовить и хранить, оставит позади любую в мире. Я привел этот пример, чтобы показать один из путей, которым Америка вносит свою лепту в мировую кулинарию, и как еще одно доказательство того, что

> вклад американцев в почетный список изысканных блюд основан на таких продуктах, которые просто растут здесь и не нуждаются в обработке. Краснокожие индейцы ели индеек и картофель еще до прихода белых, но вскормленных земляными орехами свиней они не ели. Эта незабываемая ветчина не подарок природы, это плод творческой фантазии, упорства экспериментаторов и проницательности знатоков…»
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1993*

Прекрасный перевод, хотя «земляные орехи» наверняка будут непонятны большинству современных читателей. Эти орехи больше известны у нас как арахис (peanut) — их иногда называют земляными орехами из-за того, что они развиваются под землей. Арахис родом из Южной Америки и настолько широко распространен в США, что американцы не только закусывают им пиво, но и нередко используют как корм для отборных свиней.

Кстати, в повести «Дело о скрученном шарфе» Арчи Гудвин дает инспектору Крамеру более простое объяснение (перевод наш).

> Свиней в Джорджии откармливают арахисом и желудями, а засаливают исключительно в соответствии с «техническими требованиями» мистера Вульфа. Пахнет она чудесно, а вкус ее еще лучше…

К сожалению, в найденном нами издании романа СП «Интерграф Сервис» (1992) оно также опущено.

Однако вернемся к ветчине — копченому, запеченному или вареному мясному продукту, приготовленному из засоленного свиного окорока. Она необычайно популярна в США. Вульф, как и большинство американцев, совершенно справедливо считает лучшей в мире американскую «деревенскую» ветчину (country-cured ham) из штата Джорджия (Georgia ham). Ее засаливают, затем коптят в дыму ореха гикори (hickory) или клена и выдерживают от 6 до 12 месяцев. Справедливости ради, следует отметить, что далеко не все специалисты придерживаются такого же мнения — многие считают превосходной виргинскую деревенскую ветчину (Virginia ham). Для ее приготовления окорок несколько раз натирают солью, селитрой и сахаром, выдерживают в холодильнике, затем обмывают, еще две недели выдерживают в холодильнике и затем коптят. Ее лучший сорт называется Smithfield ham — эта фирменная марка принадлежит исключительно ветчине, приготовленной таким способом в

городе Смитфилде штата Виргиния.

Кстати, не только в США, но и в большинстве стран мира ветчина считается одним из наиболее распространенных мясных продуктов. Ее используют в качестве закуски, запекают, жарят на гриле, обжаривают в масле, отваривают и нередко подают с различными фруктами, вплоть до ананасов. А вскользь упомянутая Вульфом немецкая вестфальская ветчина (Westphalian ham) весьма ценима и в США, где ее коптят в дыму бука и можжевельника. Кстати, этот продукт был хорошо известен и в дореволюционной России — о вестфальской ветчине рассказывает Вл. Гиляровский в книге «Москва и москвичи».

> …Окорока вареные, с откинутой плащом кожей, румянели розоватым салом. Окорока вестфальские провесные, тоже с откинутым плащом, спорили нежной белизной со скатертью. Они с математической точностью нарезаны были тонкими, как лист, пластами во весь поперечник окорока, и опять пласты были сложены на свои места так, что окорок казался целым…

Вот какой рецепт приготовления джорджийской ветчины предлагает Стаут.

Обжаренная джорджийская ветчина (Broiled Georgia Ham)

На две порции вам понадобится:
— 1 тонкий ломоть ветчины размером около 15 × 20 см
— 1 чашка молока
— 1 столовая ложка уксуса
— ¼ чайной ложки горчицы
— 1 чайная ложка красной смородины
— 1 щепотка свежемолотого черного перца

Вымочите ветчину в молоке в течение 1 часа. Приготовьте соус, смешав и подогрев все остальные ингредиенты. Выньте ветчину, обсушите ее на салфетке и обжарьте в саламандре (под верхним пламенем). Полейте соусом и подавайте.

В романе «Слишком много поваров» Стаут впервые упоминает об икре шэда (shad roe) — еще одном чисто американском деликатесном продукте, издавна высоко ценимом в США и используемом для приготовления самых разных блюд. Подробнее о шэде (рыбе семейства сельдей) и икре мы расскажем при расследовании романов «Если бы смерть спала» и «Право умереть». Одно из «шэдовых» блюд появляется за столом Вульфа и в ресторане Рустермана — единственном месте вне собственного дома, где Вульф может есть с удовольствием. Речь идет о муссе из икры шэда — блюде, которое было приготовлено шеф-поваром Крабтри. Однако из приведенного ниже отрывка вы ни за что об этом не узнаете.

Вульф действительно чего-то ожидал от этого визита. Когда я возвратился в комнату, он разговаривал с маленьким толстяком без ливреи.

> — Я рад, что могу принести вам мои поздравления, мистер Крабтри. Мистер Серван сказал мне, что это вы готовили кролика для сегодняшнего обеда. Шеф может гордиться вами. Я заметил, что даже Мондор взял кусок жаркого. В Европе кролика так не готовят.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Совершенно иначе и значительно правильнее (хотя и не полностью) отрывок выглядит в другом переводе.

> — Я рад возможности выразить вам свое восхищение, мистер Крабтри. Мистер Серван сказал мне,

что пудинг из икры готовили вы. Любой кулинар мог бы гордиться им. Я заметил, что мистер Мондор попросил добавки, В Европе нет такой икры.

СП «Интерграф Сервис», 1993

А вот что на самом деле пишет Стаут…

— Я рад возможности выразить вам свое восхищение, мистер Крабтри. Мистер Серван сказал мне, что мусс (а не пудинг) из икры шэда (никаких кроликов в тексте просто нет!) — полностью дело ваших рук. Любой шеф-повар мог бы гордиться этим блюдом (шеф-повару нет нужды нравиться еще какому-то «шефу»). Я обратил внимание, что мистер Мондор попросил добавки («кусок жаркого» — что-то явно не отсюда!). В Европе не бывает икры шэда (чистая правда — это действительно чисто американский продукт, а вот кролика в Европе прекрасно умеют готовить).

Повар дал блюду имя своего отеля и ресторана — «Покахонта», но фирма «Триллер» в своем переводе почему-то упорно именует отель «Парадизом» (возможно, для простоты восприятия). И совершенно зря. Этот виргинский отель назван так не в честь «рая» (так переводится «Paradis» с французского), а в честь Покахонты (Pocahontas, 1595(?)-1617) — почитаемой в США дочери индейского вождя племени поухатанов, живших на территории современной Виргинии. Покахонта прославилась тем, что спасла от смерти попавшего в плен к индейцам члена совета города Джеймстауна, капитана Джона Смита, и вышла впоследствии замуж за колониста Джона Ролфа. Заключенный брачный союз обеспечил мир между индейцами и переселенцами на целых 8 лет. Покахонта впоследствии приняла христианство, стала именоваться Ребеккой, и когда Ролф привез ее в Англию, Покахонту-Ребекку принимали как настоящую принцессу королевской крови.

Мусс Покахонта из икры шэда (Shad-Roe Mousse Pocahontas)

На 4 порции вам понадобится:
— 500 г палтуса
— 1 пара бланшированных ястыков[16] с икрой шэда
— 3 яичных белка
— 2 чашки жирных сливок
— ¾ чайной ложки соли
— ½ чайной ложки белого перца
— ¼ чашки сливочного масла
— 2 чашки воды
— 1 чашка сухого белого вина
— 1 луковица
— 1 морковь
— 1 стебель сельдерея
— 2 веточки петрушки
— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 3 яичных желтка
— 1 чайная ложка пшеничной муки
— ½ чайной ложки лимонного сока

Снимите с палтуса кожу и удалите кости (не выкидывайте их!). Пропустите филе рыбы через мясорубку, положите в кухонный процессор и на высоких оборотах добавляйте в фарш яичные белки и ¾ чашки сливок. Приправьте ¼ чайной ложки соли, щепоткой белого перца и поставьте в холодильник на 20 минут.

Обжарьте икру в сливочном масле, снимите с икры пленку, посыпьте солью и черным перцем. Одну часть икры — расчлените вилкой на мелкие кусочки и добавьте в рыбный фарш. Смажьте кольцевую форму (типа нашей чудо-печи) сливочным маслом, заполните ее фаршем, поставьте в сковороду с горячей водой, закройте пергаментной бумагой и запекайте 30 минут в разогретой до 150 °С духовке. Переверните на горячую тарелку и центр кольца заполните соусом, который должен быть готов к моменту окончания выпечки.

Положите кожу и кости палтуса в сотейник, влейте воду и вино, добавьте нарезанные лук и морковь, сельдерей, петрушку, соль и черный перец. Доведите до кипения и варите на небольшом огне 20 минут, процедите (то, что у вас получилось, называется кур-буйон). Разотрите яичные желтки, добавьте муку и ½ чашки сливок, влейте в эту смесь 1 ½ чашки отцеженного

кур-буйона и поставьте на водяную баню. Добавьте ½ чашки сливок и вторую часть икры, разделенную на кусочки среднего размера. При постоянном помешивании доведите соус до густоты, снимите с огня, добавьте лимонный сок и наполните полученным соусом центральную часть кольца запеченного рыбного фарша.

И, наконец, чтобы не прослыть человеком, умеющим только красиво говорить о еде, Вульф на обеде, посвященном американской кухне, предлагает присутствующим собственное меню.

> Поднялся Вульф и начал свою речь…
>
> — Мистер Серван, леди, мастера, уважаемые гости! Я чувствую себя немного смешным. Восхитительно разговаривать о пище, но еще более восхитительно ее есть.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Вот меню, предложенное Вульфом как образец высокой американской кухни.

> На тарелочке перед каждым прибором лежало каллиграфически выведенное меню:
>
> «Les Quinze Maitres»
>
> Канауа-Спа, Западная Виргиния. Четверг, 8 апреля 1937 г.
>
> ***ОБЕД ПО-АМЕРИКАНСКИ***
>
> Устрицы, запеченные в раковинах
> Черепаховый суп по-мерилендски
> Молодая индейка
> Рисовые крокеты в желе
> Фасоль в сметане
> Сладкие булочки
> Авокадо Тодхантер
> Ананасовый шербет
> Бисквиты
> Висконсинский сыр
> Черный кофе

Здесь и далее мы будем пользоваться изданием СП «Интерграф Сервис» (1993), так как, например, в издании фирмы «Триллер» (1993) все, приведенное ниже, просто выброшено,

видимо, «за ненадобностью»…

Уже при первой перемене поднялось волнение, ибо устрицы оказались такими свежими и жирными и так пахли, что казалось, их кормили, арахисом и голубикой из рук. Поедание устриц сопровождалось целым ритуалом. Официанты, поставив перед каждым по огромной миске с целой дюжиной устриц, выстроились вдоль ширмы… Дверь буфетной отворилась, пропустив чернокожего повара в накрахмаленном белом колпаке и фартуке. Он сделал несколько шагов вперед и так смутился, что, казалось, готов был ринуться назад, но Луи Серван встал, показал на него, потом на стол и объявил:

— Разрешите представить вам мистера Гиацинта Брауна, шеф-повара Канауа-Спа по рыбным блюдам. Устрицы, которые мы собираемся есть, приготовлены им. Вам решать, достойны ли они чести быть поданными Les Quinze Maitres. Мистер Браун просил меня сказать вам, что он благодарит за оказанное ему доверие…

Раздался взрыв аплодисментов. Браун смутился еще сильнее, поклонился и вышел. Кулинары отсалютовали вилками…

— Превосходно, — проговорил Пьер Мондор со спокойным достоинством. — Запекали в горячей духовке?

Серван кивнул, вилки опустились, все принялись за дело.

СП «Интерграф Сервис», 1993

Вполне понятно, почему первым блюдом своего «показательного» меню Вульф ставит запеченных в раковинах устриц. Именно американцы стали законодателями кулинарной моды в подобном способе приготовления устриц. К наиболее знаменитым блюдам такого рода относятся, например, устрицы «Киркпатрик» (oysters Kirkpatrick). Этот кулинарный шедевр был создан еще в конце XIX века Эрнестом Арбогастом, шеф-поваром ресторана сан-францисского гранд отеля «Palace Hotel» и назван им в честь управляющего отелем Джона Киркпатрика. Для приготовления блюда устриц вынимают из раковин, обмакивают в смесь кетчупа, соуса чили, вустерского соуса, рубленой петрушки и сладкого зеленого перца. Затем моллюска возвращают в раковину, поверх кладут ломтик бекона, посыпают тертым пармезанским сыром и запекают. Немного позже, в самом конце

XIX века, в ставшем легендарным новоорлеанском ресторане «Antoine» были сотворены устрицы «Рокфеллер» (oysters Rockefeller) — блюдо, названное в честь одного из богатейших людей Америки Джона Рокфеллера (1839–1937). Половинки раковин с устрицами выкладывают на крупную соль (для большей устойчивости и более равномерного запекания), каждого моллюска покрывают смесью из рубленого шпината, толченых сухарей, растопленного сливочного масла, кусочков бекона и специй, а затем запекают в очень горячей духовке до золотистого цвета. В классическом варианте вместо шпината использовался водный кресс (watercress), кроме того, в блюдо добавляли немного новоорлеанского анисового ликера «Herbsaint» (родственника знаменитого французского абсента). И, наконец, в конце 30-х годов XX столетия Питом Мишелем, шеф-поваром этого же ресторана, было создано еще одно легендарное блюдо — устрицы «Бьенвиль» (oysters Bienville), названное в честь Жана Батиста де Бьенвиля (1680–1767) — основателя Нового Орлеана. Устриц, не вынимая из половинок раковин, покрывают соусом бешамель, в который добавлены херес, жгучий кайенский перец и поджаренная смесь мелко рубленных чесноку, лука-шалота, грибов и креветок, а сверху посыпают тертым сыром и панировочными сухарями. Половинки раковин также выкладывают на крупную соль и запекают в духовке в течение 10 минут.

Определите сами, чье влияние преобладает в блюде, предложенном Ниро Вульфом?

Устрицы, запеченные в раковинах (Oysters Baked in the Shell)

Для приготовления вам понадобится:
— 8 устриц на порцию
— каменная соль
— соль и свежемолотый черный перец
— бекон
— шнит-лук
— петрушка
— кервель
— тимьян
— сливочное масло
— лимонный сок
— соус «Табаско»
— вустерский соус
— хрен

Наполните небольшую жестяную форму каменной солью. Выложите на половинки раковин 8 устриц, погрузите раковины наполовину в соль и приправьте устриц солью и перцем. Пропустите через мясорубку бекон, шнит-лук, петрушку, кервель и немного свежего тимьяна, затем разотрите эту смесь в однородную пасту и выложите немного на каждую устрицу. Поставьте форму с солью в разогретую до 260 °C духовку и держите там, пока края устриц не станут закручиваться. Подавайте устриц прямо в формах, в которых они готовились (на соли) с небольшой чашечкой соуса.

Для приготовления соуса растопите в водяной бане кусочек сливочного масла, добавьте лимонный сок, соус Табаско, капельку вустерского соуса, соль и совсем немного хрена. Устриц окунают в соус и едят.

Как видите, в рецепте не даны четкие указания на точное количество ингредиентов, что позволяет повару проявить собственную фантазию…

Переходим теперь к мэрилендскому черепаховому супу — конечно же, Вульф не мог обойти вниманием расположенный на Атлантическом побережье штат, который дал немало блюд, известных далеко за пределами Америки. Например, «цыпленок по-мэрилендски» (chicken Maryland[17]) — любая часть курицы, обваленная в сухарях, подрумяненная в жиру, запеченная и поданная под сливочной подливкой. Именно такое блюдо 14 апреля 1912 года входило в меню последнего ланча пассажиров 1

класса печально знаменитого «Титаника»… Не менее знаменит и мэрилендский шпигованный окорок (Marylandstuffed ham). Для его приготовления в большом куске свиного окорока делают глубокие надрезы (практически до самой кости), закладывают туда смесь капусты, горчичного и сельдерейного семени, лука, перца и различных приправ, затем обмазывают полученной смесью весь кусок, помещают его в мешок из ткани, варят несколько часов на малом огне в наполненной водой глубокой посуде[18], а затем остужают. Мэрилендский окорок — типичная холодная закуска праздничного пасхального стола американцев, хорошо известная на Британских островах еще в Елизаветинскую эпоху (XVI век). Считают, что этот продукт привез в Новый Свет и организовал там его производство один из основателей штата Мэриленд — Джордж Кальверт, лорд Балтимор (1580(?)-1632), обожавший его еще с детства, когда жил в Йоркшире.

Популярен в США и мэрилендский черепаховый суп, прекрасно приготовленный маэстро Крабтри для «показательного» обеда Вульфа.

> Когда подали черепаховый суп, церемония повторилась. На сей раз приветствия были обращены к Кребтри. Отведав суп, все ощутили прилив восторга и потребовали, чтобы Кребтри вернулся. Многие встали из-за стола, чтобы пожать ему руку. Он совсем не смущался и был явно польщен.
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1993*

Немного выше мы рассказывали о морских черепахах, чье мясо в США чаще всего используют для приготовления черепахового супа. Однако в джунглях американского континента обитают и сухопутные черепахи, которых американцы называют tortoise. Они менее вкусны, чем морские, — их мясо более жилистое и сухое. Однако южноамериканских индейцев оно вполне устраивает. Они готовят черепах довольно просто — разбивают панцирь, удаляют внутренности и варят тушку прямо с лапками в собственном соку. Но это еще не все…

Мелких черепах (размером около 20 см), обитающих в пресных и солоноватых водах, американцы называют terrapin (слово восходит к их названию на языке индейцев-алгонкинов — toolepeiwa). Многие считают это мясо самым вкусным. Причем наиболее ценится так называемая бугорчатая черепаха (diamond-back terrapin) — из ее нежного мяса готовят великолепные отбивные — рецепт черепахового стейка вы можете найти в романе «Охота за отцом». В XVII веке мясо черепах американцы

стали активно экспортировать в Англию, где оно стало дорогим экзотическим продуктом. В то же время, переселенцы, жившие на побережье, относились к черепаховому мясу, как к обычной повседневной еде, и готовили из него супы, рагу и жаркое. В начале XIX века в США появились даже специализированные заведения «Turtle-Soup House», где подавали черепаховый суп. Результат не заставил себя ждать — в середине XIX века многие виды черепах, особенно «бугорчатая», были практически истреблены, а уже в начале 20-х годов XX века мясо пресноводных черепах настолько сильно поднялось в цене, что блюда из него остались только в элитных клубах крупных городов, где гурманы спорили о правильных способах его приготовления. Мэрилендцы настаивали, что из черепахи следует готовить прозрачное консоме с хересом, а их северные соседи предпочитали ее мясо в сливочном соусе. В 1893 году (по сведениям, приводимым в солидных американских кулинарных словарях) в результате решения «беспристрастного» жюри все-таки победил мэрилендский консоме…

Здесь мы вынуждены остановиться, так как в меню Вульфа черепаха по-мэрилендски (terrapin Maryland) — вовсе не суп и не консоме, а, скорее, рагу, в котором используются и печень пресноводной черепахи, и черепаховые яйца (terrapin eggs) — также деликатесный продукт, широко распространенный на юге США и во многих островных кухнях (например, на Гавайях)…

Черепаха по-мэрилендски (Terrapin Maryland)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 пресноводная черепаха
— 100 г сливочного масла
— 1 чашка сухого хереса (можно немного больше)
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

При приготовлении этого блюда используются и черепаховые яйца, и печень, и все части мяса, кроме белого — довольно жесткого и безвкусного. Нарежьте мясо кусочками среднего размера. Растопите сливочное масло в специальной посуде с подогревом, положите туда мясо черепахи, добавьте херес и готовьте, пока мясо не станет мягким. Посолите, поперчите по вкусу и, если это необходимо, добавьте еще хереса…

В приведенном выше меню (в переводе СП «Интерграф Сервис») почему-то выпущено поданное к блюду вместо хлеба несладкое печенье. Стаут называет его beaten biscuits, что можно было бы перевести как «битое» печенье (почему — вы поймете из рецепта). В любом случае — это не тот, хорошо известный нам бисквит, хотя по созвучию слово biscuits вполне подходит… Дело в том, что словом biscuit на Британских островах называют сухое тонкое десертное сладкое печенье, которое американцы называют cookie. В отличие от англичан, американцы словом biscuit называют маленькое несладкое песочное печенье, или печенье из пресного теста, обычно подаваемое к завтраку. Австралийцы, видимо, так и не решили, чью сторону им следует принять, поэтому пользуются и английским, и американским вариантом (хотя чаще все-таки используют английский)… На самом деле, слово biscuit имеет французское происхождение и буквально означает «дважды приготовленный» — первоначально морские галеты (сухари) дважды высушивали, для того, чтобы они не так быстро размокали на влажном морском воздухе, меньше весили и их, соответственно, можно было бы взять на корабль побольше. До сих пор англичане морские галеты называют ship's biscuit, или sea biscuit… Настоящий «бисквит» англичане и американцы называют sponge cake — о нем также пойдет речь, но в самом конце описываемого Стаутом обеда…

«Битое» печенье (Beaten Biscuits)

На 18–20 печений вам понадобится:
— 4 чашки пшеничной муки
— 1 чайная ложка соли
— 1 чайная ложка сахара
— 1 столовая ложка свиного сала
— 1 столовая ложка сливочного масла
— молоко

Просейте все сухие ингредиенты, разотрите их с маслом и добавьте молока, чтобы получилось тугое тесто. Тщательно вымесите его, а затем отбейте деревянным молотком (вот почему печенье называют «битым»), поворачивая тесто после каждого удара. Когда тесто станет совершенно однородным, раскатайте его слоем толщиной примерно 1 см. Нарежьте тесто в форме печенья (можно использовать выемку), проколите вилкой и выпекайте в разогретой до 150 °C духовке, пока печенье не подрумянится.

Плавно переходим теперь к главному блюду обеда — молодой индейке.

> Еще двоих (поваров) представляли, когда подали индейку. Один был Грант, седой, с морщинистым лицом, а другого, высокого, я не знал, так как на нашей вечеринке в среду его не было. Никогда я не пробовал лучшей индейки, но предыдущие блюда были столь обильны, что меня хватило лишь на одну порцию, Эти же ребята — пятнадцать маэстро — ели так, как женщина укладывает чемодан: не важно, сколько в него влезает, лишь бы все впихнуть. Не говоря уж о кларете[19], которым они проталкивали еду…
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1993*

Появление в меню Вульфа индейки — вполне естественно, ведь эту птицу смело можно было бы назвать кулинарным символом Америки. Без индейки ни одна американская семья не мыслит своего праздничного стола в День Благодарения (Thanksgiving Day), он отмечается в последний четверг ноября и считается одним из главных американских праздников.

Вот что гласит по этому поводу Ее Величество История. В 1621 году в Плимутской колонии первых американских переселенцев, переживших суровую голодную зиму, было решено

в честь удачного урожая провести праздничный осенний пир. За провиантом были отправлены четыре охотника. Они с помощью дружественно настроенных индейцев добыли такое количество индеек, что их хватило на целую неделю пиршества. Праздник было решено отмечать ежегодно, воздавая «благодарение» гостеприимной североамериканской земле за теплый прием колонистов. В результате уже к 1829 году в обиход американцев устойчиво вошло словосочетание Thanksgiving turkey (индейка ко Дню Благодарения), а к 1916 году сам День Благодарения даже стали иногда называть Turkey Day (День индейки).

Задолго до открытия Америки европейцами ацтеки уже умели одомашнивать индеек, в изобилии обитавших на территории нынешних США, Мексики и Центральной Америки. Несмотря на внешнюю непривлекательность, эта крупная птица обладает гордым видом (недаром и в США, и России «индюком» называют напыщенного человека), независимым характером и отменными бойцовскими качествами, что делает ее похожей на первых американских колонистов. Автор Декларации независимости и Конституции США Бенжамин Франклин (1706–1790) однажды заявил: «Жаль, что символом Соединенных Штатов был выбран белоголовый орел… Для этого больше подошла бы респектабельная индейка, которая к тому же является истинной американкой».

Происхождение довольно «странного» английского названия индейки — turkey (явно связанного с Турцией) некоторые специалисты объясняют искаженным furkee — якобы так индейцы первоначально называли эту птицу. По другой версии, разделяемой большинством ученых, в XVI веке англичане ошибочно называли индейку «турецкой птицей», путая ее с цесаркой, которую в Европу первыми завезли турецкие торговцы. Французы оказались посообразительнее. Уже в 1523 году индейку подавали при французском дворе под названием poule d'Inde (индейская курица) — отсюда произошло и ее русское название «индейка». Позже французы, отбросив «курицу», сократили название до dinde, а индюка стали называть dindon.

Приведем рецепт предложенного Вульфом блюда, отметив только, что Стаут называет его pan-broiled young turkey. Английский кулинарный термин pan-broil означает жарку продуктов в не слишком раскаленной открытой сковороде в небольшом количестве жира или без жира вообще — например, в сковороде с тефлоновым покрытием.

Жареная молодая индейка (Pan-Broiled Young Turkey)

На 4–6 порций вам понадобится:
— молодая индейка (не старше 10 недель)
— 5 столовых ложек размягченного сливочного масла
— соль и свежемолотый черный перец
— 1 чашка горячей воды

Почистите и разрежьте индейку вдоль, оботрите ее влажной тканью, натрите сливочным маслом (2 столовые ложки), солью и перцем. Поместите ее в хорошо смазанную маслом сковороду и хорошенько прожарьте сначала с одной стороны, а затем — с другой. Переложите индейку в латку, добавьте столовую ложку сливочного масла и влейте ¾ чашки горячей воды. Поставьте в разогретую до 190 °C духовку и готовьте, периодически поливая соком, пока индейка не станет мягкой. Влейте в латку ¼ чашки горячей воды, добавьте 2 столовые ложки сливочного масла, доведите до кипения, выложите на разогретое блюдо и подавайте, полив образовавшимся соусом.

В качестве гарнира к такому блюду прекрасно подойдут рисовые крокеты[20].

Рисовые крокеты (Rice Croquettes)

На 4 порции вам понадобится:
— ½ чашки риса
— ½ чашки горячей воды
— ½ чайной ложки соли
— 1 чашка доведенного до кипения молока
— 2 ½ столовых ложки сливочного масла
— 2 яичных желтка
— айвовое желе
— 1 чашка панировочных сухарей
— ½ чашки веточек петрушки

Промойте рис в нескольких водах и варите его на водяной бане в воде с солью до тех пор, пока вся вода не испарится. Влейте горячее молоко и доведите рис до полной готовности, пока он не станет совсем мягким. Снимите рис с огня, немного остудите, добавьте 1 ½ столовых ложки сливочного масла и слегка взбитые яичные желтки. Хорошенько размешайте, выложите массу в неглубокую посуду и поставьте охлаждаться в холодильник. Сформуйте рисовую смесь в небольшие круглые «котлетки» (крокеты), положив внутрь каждой маленький кубик айвового желе. Запанируйте крокеты в сухарях и обжарьте их во фритюре. Выложите на бумажное полотенце (чтобы убрать избыток жира) и подавайте, как только остынут, на горячем блюде, украсив петрушкой, обжаренной в сливочном масле (1 столовая ложка).

Как и положено в классической кухне, между главными, основными блюдами «второй перемены» и перед десертом — блюдом «четвертой перемены» Вульф предлагает entremets (антреме) — блюдо «третьей перемены». Задача антреме — приглушить или нейтрализовать вкус предыдущего блюда. Во французской кухне в качестве антреме может быть подан суп или сыр, американцы предпочитают салат или какое-нибудь овощное блюдо. В данном случае, овощное блюдо приготовлено из лимской фасоли (lima bean) — так называется вид культурной фасоли Phaseolus limensis с плоскими стручками и крупными плоскими зелеными или кремовыми семенами, которая широко культивируется в тропической Азии, южных штатах США, Южной Африке и Европе. Это бобовое растение названо в честь перуанского города Лима, так как впервые европейцами оно было обнаружено еще в начале XVI века на территории современного Перу. Вульф абсолютно прав, вставив лимскую фасоль в свой доклад, так как наибольшее распространение она имеет в кухне

Северной Америки — американцы едят ее в сыром виде в салатах, используют как гарнир, а также добавляют в супы, Вульф предлагает своим гостям лимскую фасоль в сливках (а не «в сметане», как в переводе)…

Лимская фасоль в сливках (Lima Beans in Cream)

На 4 порции вам понадобится:
— 2 чашки молодой лимской фасоли
— 1 столовая ложка сливочного масла
— соль по вкусу
— ¼ чашки густых сливок

Положите нежную фасоль в сотейник и залейте горячей водой так, чтобы она покрывала фасоль. Добавьте сливочное масло и соль. Закройте плотно крышкой и готовьте 6 минут на среднем огне. Снимите крышку, увеличьте огонь и готовьте, пока вода полностью не впитается. Влейте сливки, доведите до кипения и подавайте.

Обед плавно подходит к десерту. Далее Вульф предлагает своим гостям авокадо (avocado) — грушевидный плод вечнозеленого дерева семейства лавровых, которое в диком виде встречается в Южной Америке и на юге Северной Америки (американской столицей авокадо считается калифорнийский округ Сан-Диего). Авокадо использовались в пищу с древних времен — археологи Перу обнаружили их семена в индейских захоронениях, датируемых 750 годом до н. э. Считают, что название авокадо произошло от слова ahuacatl, которым на языке нахуатль (язык ацтеков) именовали мужские яички (свешивающиеся с веток плоды их и впрямь немного напоминают). Второе довольно распространенное английское название — alligator pear (аллигаторова груша) — явно связано с менее физиологическими европейскими ассоциациями. Плод авокадо по форме похож на грушу, а его зеленая пупырчатая кожура — на шкуру аллигатора. Размер и вес плодов могут быть самыми различными — встречаются даже гигантские разновидности, имеющие диаметр до 23 см и вес около 2 кг. Спелый авокадо обычно имеет темно-зеленую (почти черную) кожуру и пресную маслянистую, слегка ореховую на вкус мякоть (причем, чем темнее и мягче плод, тем он спелее) и большую косточку. Спелость плода проверить довольно просто: при легком надавливании на него пальцем должна оставаться небольшая вмятина; если же плод еще не дозрел, заверните его в газету или бумажный пакет[21] и дайте полежать пару дней при комнатной температуре или неделю в холодильнике. Если в тот же пакет положить яблоко или банан, то процесс созревания ускорится.

Мякоть авокадо добавляют в пиццу, макаронные изделия,

омлеты, салаты и даже детское питание, кроме того, она является обязательной составляющей распространенного в мексиканских ресторанах всего мира пюре гуакамоле. Забавно написал об авокадо после своего путешествия по Мексике, никогда не видевший его ранее, Маяковский: «К ужину давали незнакомые мне еды — зеленый кокосовый орех с намазывающейся маслом сердцевиной…». И вправду, авокадо используют для приготовления бутербродов — мякоть можно просто намазывать на хлеб. Однако чаще всего плоды разрезают вдоль, из половинки вынимают косточку, а в образовавшуюся лунку наливают острую приправу (горчичный, или винный соус), кладут мелко нарезанные кусочки рыбы, креветок, острый сыр и т. п. Едят такое блюдо чайной ложкой, аккуратно выбирай наполнитель вместе с маслянистой мякотью плода.

Вот какую начинку предлагает Вульф своим гостям.

Авокадо Тодхантер (Avocado Todhunter)

На 8 порций вам потребуется:
— 4 зрелых плода авокадо
— 2 чашки листьев водяного кресса
— 1 чайная ложка лимонного сока
— 1 чайная ложка апельсинового сока
— 1 чайная ложка сока лайма
— 1 чайная ложка грейпфрутового сока
— 1 чайная ложка ананасового сока
— 1 чайная ложка ледяной стружки

Разрежьте пополам авокадо, выньте косточку и наполните углубление листьями водяного кресса. Процедите все соки через двойной слой марли, вылейте в пульверизатор с ледяной стружкой и встряхивайте его, пока лед полностью не растает. Подавайте авокадо на листьях настурции и перед самой подачей обильно обрызгайте из пульверизатора водяной кресс.

Возможно, кого-то удивит использование в рецепте Фрица настурции (nasturtium) — растения с красивыми желтыми, оранжевыми или красными цветками, растущего в диком виде в лесах и зарослях американских Анд. Однако в Южной Америке настурцию издавна относят к важным пищевым культурам — особенно это касается настурции клубненосной. В Перу, Чили и Боливии ее даже специально выращивают для кулинарных нужд. Настурция в XVII веке была завезена в Европу голландцем Беверингом, с тех пор и европейцы охотно ее едят, тем более, что в ней съедобно практически все, а не только клубни. Богатые витамином С свежие молодые листья и стебли придают приятный акцент салатам и сэндвичам, экстракты из цветков вводят в сливочное масла, сыры и уксус, а красные, желтые и оранжевые цветки очень красивы в салатах, супах, напитках и широко используются как съедобное украшение. Бутоны, плотные цветочные почки и незрелые зеленые плоды маринуют в уксусе с эстрагоном, получая прекрасную приправу, которую так же, как и каперсы, кладут в острые соусы, маринованную сельдь, блюда из мяса и овощей. И, наконец, высушенные семена обладают пряным перечным вкусом и используются в качестве приправы к салатам, мясным и овощным блюдам, рису, соусам и маринадам.

Далее в меню Вульфа следует салли-ланн (sally lunn) — сдобная сладкая булочка, названная, по одной из наиболее распространенных версий, именем известной уличной торговки пышками в английском городе Бате в конце XVIII века. Некоторые специалисты утверждают, что такое название происходит совсем

не от имени Салли, а от французских слов soleil (солнце) и lune (луна). В оригинальном варианте булочки были довольно большого размера — их разрезали пополам, намазывали любимыми в Англии топлеными сливками clotted cream или сливочным маслом и подавали горячими к чаю. Рецепт их приготовления был привезен английским колонистами в США, и в результате булочки салли-ланн стали особенно популярны в южных штатах.

Салли-ланн (Sally Lunn)

На 12–14 булочек вам понадобится:
— 1 чашка молока
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 2 чашки (или чуть больше) пшеничной муки
— ¾ палочки дрожжей
— ¼ чашки горячего молока
— 2 крупных яйца
— 4 столовые ложки сахара
— 1 чайная ложка соли
— 3 столовые ложки сливочного масла

Подогрейте молоко, добавьте сливочное масло и вылейте смесь в миску. Просейте туда же достаточное количество муки, чтобы получилось мягкое тесто, и добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи. Взбейте яйца до белизны, добавьте сахар и соль и снова взбейте. Введите яичную смесь в тесто и просейте туда еще немного муки, чтобы тесто получилось достаточно тугим. Вымесите его, поставьте в теплое место и дайте подняться, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза. Вымесите тесто еще раз, разделите его на 12–14 частей и выпекайте булочки примерно 10 минут в смазанных маслом формочках в разогретой до 180 °C духовке. Подавайте горячими.

В десерт Вульф включает и шербет (sherbet) — сладкое блюдо, название которого происходит от арабского sarbah — питье. Первоначально так назывался распространенный на Востоке (особенно в Турции и Персии) прохладительный напиток, который готовили на основе подслащенных и разбавленных фруктовых соков. Так как шербет в своей первоначальной версии обычно содержал фрукты и охлаждался снегом (до сих пор его всегда подают холодным, иногда со льдом), в Европе в самом конце XIX века словом sherbet стали называть любой замороженный фруктовый десерт, и даже обычное фруктовое мороженое. В зависимости от соотношения сока, воды и сахара шербеты могут быть жидкими или густыми — густые шербеты используются не как напитки, а как сладости.

В шербете, который предложил своим гостям Вульф, вместо формочки используется целый ананас. Весьма разумно, красиво и «патриотично» — ведь ананас родом из Центральной и Южной Америки, его изображения найдены при раскопках древней цивилизации, существовавшей на Американском континенте еще до инков. В США сегодня распространены два сорта ананаса: Smooth Cayenne (длинные, цилиндрические плоды с золотисто-

желтой кожурой, поставляемые с Гавайских островов) и Red Spanish (короткие плоды с красновато-коричневой кожурой, поставляемые из Пуэрто-Рико и штата Флориды). Интересно, что блюда, в которых используются ананасы, в США называются Hawaiian style dish (блюда в гавайском стиле). Дело в том, что Гавайские острова сегодня являются одним из главных мировых поставщиков ананасов, хотя этот фрукт был совершенно неизвестен здесь до конца XVIII века. На Гавайи его в 1790 году завез капитан Джеймс Кук, а широко культивировать там ананасы стали только спустя 100 лет.

Ананасовый шербет (Pineapple Sherbet)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 крупный зрелый ананас
— сок 2 апельсинов
— сок 4 лимонов
— сахар
— вода

Выберите красивый крупный ананас с большим количеством листьев, срежьте верхушку, чтобы получилась «крышка» и аккуратно выньте мякоть ложкой из плода, стараясь не повредить «форму». Измельчите мякоть ананаса. Приготовьте лимонад из апельсинового и лимонного сока, сахара и воды. Добавьте перемолотую мякоть ананаса, дайте постоять минут 30 и процедите. Поставьте в морозильник и замораживайте до образования ледяной шуги. Наполните полученным шербетом ананасовую «форму», закройте «крышкой» с листьями и подавайте.

И, наконец, обещанный ранее «настоящий» бисквит.

Бисквит (Sponge Cake)

Для его приготовления вам понадобится:
— 6 яичных белков
— 1 чашка сахарного песка
— 5 яичных желтков
— 1 столовая ложка лимонного сока
— тертая цедра половинки лимона
— 1 чашка пшеничной муки
— ¼ чайной ложки соли

Взбейте яичные белки с ½ чашки сахара. В отдельной миске разотрите яичные желтки до густоты, пока они не приобретут лимонный цвет, добавьте лимонный сок, натертую лимонную цедру и продолжайте растирать, добавляя постепенно оставшийся сахар. Объедините белковую и желтковую смеси. Трижды просейте муку, добавьте соль и введите в яичную смесь. Вылейте тесто в кольцевую форму (типа нашей чудо-печи), «прорежьте» его несколько раз ножом, чтобы из теста вышли пузырьки воздуха, и выпекайте в разогретой до 165 °С духовке в течение часа. Выньте форму из духовки, переверните на доску и дайте остыть прямо в форме[22], после чего с помощью шпателя выньте бисквит и подавайте, нарезав на куски.

После своего «образцово-показательного» американского обеда, Вульф произнес речь, начало которой мы приведем полностью в том же переводе.

> Негромко, как на лекции, Вульф начал:
>
> — Мистер Серван, леди, досточтимые кулинары и уважаемые гости. Я ощущаю себя в несколько глупом положении. Вследствие различных причин вам, во всяком случае некоторым из вас, могло показаться забавным мое намерение говорить о вкладе, который внесла Америка в la Haute Cuisine. Я думал, придется призвать на помощь всю убедительность, чтобы доказать вам, что этот вклад существует и достоин обсуждения. Но когда я принимал приглашение — которое очень польстило мне — выступить с этой речью, я и представить себе не мог, насколько ненужными окажутся все эти ухищрения в тот момент, когда мне доведется говорить мою речь. Говорить о еде очень приятно, но бесконечно приятнее есть ее, и мы ее ели. Один человек как-то уверял меня, что тончайшее наслаждение — закрыть глаза и представлять себе прекрасных женщин.

Я обратил его внимание на то, что еще лучше открыть глаза и смотреть на них. «Нет», — возразил он мне, потому что представляемые им женщины были куда красивее тех, что когда-либо попадались ему на глаза. Я могу сколько угодно рассказывать вам о превосходнейших блюдах американской кухни, но это не пересилит впечатления от устриц, черепахового супа и индейки, которые недавно были там, — он широким жестом обвел стол, — а теперь здесь. — И он деликатно указал их нынешнее местонахождение…

…Вульф добрался до 14 страницы… Он вещал теперь о продаже муки тонкого помола на рынках Нового Орлеана…

СП «Интерграф Сервис», 1993

К сожалению, и тут переводчик допустил одну, весьма, впрочем, распространенную ошибку. Дело в том, что «мука тонкого помола» — на самом деле очень хорошо известная в США приправа file powder, или порошок филе. Так в Луизиане называют пряный порошок из высушенных молотых листьев дерева сассафраса (sassafras) со свежим слабым лимонным ароматом. Филе с давних времен является неотъемлемой приправой креольской кухни и используется для загущения и придания особого вкуса многим креольским супам, рагу и особенно знаменитому луизианскому гумбо. Его добавляют в блюдо непосредственно перед самой подачей (в тарелки, а не в кастрюлю), так как тепловая обработка этой приправы придает пище вязкость и довольно неприятный привкус. Наиболее известные луизианские марки готового порошка филе: Zatarain's, Rex и Yogi.

Однако не только Вульф демонстрирует мастерство кулинарии, что вполне понятно — мы присутствуем на слете мэтров мирового кулинарного искусства. Поэтому дальнейшее расследование будет посвящено наиболее выдающимся блюдам, которые готовили участники встречи. А начнем мы, пожалуй, с главного героя — шеф-повара нью-йоркского отеля «Черчилл» Филиппа Ласцио, ставшего жертвой подлого заговора… Кстати, в русском тексте фирмы «Триллер» переводчик называет отель «Церковный Двор». На наш взгляд, его название (в оригинале — «Churchill») связано не столько с «церковью» (Church), сколько либо с канадской рекой Черчилл (Churchill), впадающей в Гудзонов залив (в ее устье расположен одноименный порт), либо (что вероятнее) с деревушкой Черчилл (Churchill) в графстве Сомерсетшир (Англия) к юго-западу от Бристоля. Отсюда идет

род предков герцогов Мальборо, к которым относится и сэр Уинстон Черчилль. В любом случае, вряд ли отель назван в честь самого Уинстона Черчилля — он стал премьер-министром Англии только через 2 года после написания расследуемого нами романа…

Итак, запутанное кулинарное преступление сразу же начинается с обмана. Филипп Ласцио еще жив, но его жена приходит к Вульфу и рассказывает ему о чьей-то попытке отравить мужа.

> — Сегодня, как вы, конечно, знаете, на завтрак готовили несколько блюд. Филипп делал салат. Он объявил, что приготовит «луговой», который является его оригинальным изобретением. Все знали, что за час до подачи на стол он, смешивает сахар, лимонный сок и сметану и всегда пробует полную ложку этого соуса. Все эти вещи были поставлены на угловой столик в кухне — лимон, чашка со сметаной и сахарная пудра. В полдень он начал все смешивать.
>
> По привычке он насыпал сахарную пудру на ладонь и попробовал ее языком. Она показалась ему крупноватой и непривычной. Тогда он высыпал ее в стакан с водой. Часть ее осталась плавать и не растворилась даже после того, как он взболтал стакан. Если бы он смешал все вместе и попробовал, как обычно, ложку-две соуса, он бы умер. В сахар был подмешан мышьяк…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

В оригинальном тексте Стаута речь идет совсем не о салате «Луговой», а об оригинальной заправке к салату собственного изобретения Филиппа Ласцио, название которой мы бы перевели как «Ручеек на лугу»…

Салатная заправка «Ручеек на лугу» (Meadowbrook Salad Dressing)

Для приготовления 2 чашек заправки вам понадобится:
— 1 чашка сметаны
— ½ чайной ложки сахара
— ¾ чайной ложки сухой горчицы
— 1 чайная ложка лимонного сока
— ½ чашки майонеза
— ½ чайной ложки каперсов
— 3 веточки водяного кресса

Выложите сметану в миску, добавьте сахар и сухую горчицу. Тщательно перемешайте и, не переставая мешать, введите лимонный сок. Поставьте в холодильник на 1 час. Перед самой подачей добавьте охлажденный майонез и каперсы. Мелко нарежьте водяной кресс. Полейте заправкой салат из зеленых овощей и посыпьте водяным крессом.

А теперь перейдем к торжественному обеду в павильоне «Покахонта», а точнее к первому блюду, приготовленному Луисом Серваном — организатором встречи мэтров.

> Обед в павильоне «Покахонтас» был весьма изысканным в том, что касалось еды… Суп, приготовленный Серваном, с виду напоминал консоме, но по вкусу это было ни на что не похоже. Автор превзошел сам себя, было приятно видеть, как его благородное лицо краснеет от удовольствия…
>
> *СП «Интерграф Серейся, 1993*

Консоме (consomme) — крепкий прозрачный бульон из мяса или дичи. Перед подачей его осветляют с помощью различных „оттяжек“ (яичные белки, промолотое мясо и т. п.), обезжиривают и добавляют перец, лавровый лист, гвоздику, имбирь и другие пряности. Под своим французским названием консоме вошел в повседневное меню русской кухни еще в начале XIX. века, а подавали его по французскому обычаю в чашках и с обязательным добавлением ветчины. П. В. Вяземский в своей „Записной книжке“ приводит следующий анекдот.

> На вечере у Василия Львовича Пушкина, дяди знаменитого поэта, который любил хвастаться нововведениями, было подано консоме.

И. И. Дмитриев, известный поэт и публицист, отказался его пить. Василий Львович подбегает к нему и говорит:

— Иван Иванович, да ведь это consomme.

— Знаю, — отвечает Дмитриев, с некоторой досадою, — что это не ромашка, а все-таки пить не хочу…

Возможно, если бы Дмитриеву удалось попробовать консоме Сервана, он переменил бы свое мнение…

Консоме (Consomme)

Для приготовления бульона вам понадобится:
— 1 птица весом 2,5 кг
— 1 л воды
— 1 чайная ложка соли
— 8 горошинок черного перца
— 4 нарезанных головки лука-порея
— 4 крупных моркови, нарезанных кружочками
— 1 большая луковица, нарезанная колечками
— 1 стебель сельдерея с листьями
— 1 веточка петрушки
— 1 чайная ложка свежего тимьяна (или ½ ложки высушенного)
— 1 лавровый лист
— 3 яичных белка
— 1 трюфель

Приготовьте бульон по рецепту, приведенному в романе „Не позднее полуночи“. Перед самой подачей добавьте нарезанный тонкими полосками трюфель.

Следующее блюдо обеда — рыба, приготовленная Леоном Бланком, шеф-поваром бостонского клуба „Ива“…

> Рыбу готовил Леон Бланк. Это была шестидюймовая речная форель со светло-коричневым соусом с каперсами и чем-то острым, но явно не с лимоном. Бланк только ухмылялся, когда по этому поводу строились предположения. Все они, исключая Лизетту и меня, ели форель с головами и костями. То же самое делала даже Констанция, сидящая справа от меня.
>
> *Фирма „Триллер“, 1993*

Кое-что добавляет, но кое-что важное упускает, другой, опубликованный у нас перевод, этого отрывка.

> Леон Бланк приготовил рыбу. Это были форели под легким коричневым соусом, так же не напоминавшим ничего, что мне доводилось пробовать прежде. Бланк довольно усмехался, Когда его спрашивали, что это за соус, и говорил, что еще не успел придумать ему название. Все, за исключением Лизетт Пегги и меня, съели форель целиком с головой и костями. Даже

Констанция Берин, которая сидела от меня справа. Увидев, как я выплевываю кости, она засмеялась и сказала, что гурмана из меня не получится.

СП „Интерграф Сервис“, 1993

На самом деле кулинарная часть фрагмента у Стаута выглядит несколько иначе…

Это были маленькие шестидюймовые гольцы, которые подавали по четыре штуки на порцию, под светло-коричневым соусом с каперсами и привкусом чего-то такого, что вряд ли было лимоном или каким-либо видом уксуса, о котором я когда-либо слышал.

Во-первых, Стаут имеет в виду не совсем форель, а гольца (brook trout) — небольшую, в данном случае, шестидюймовую (около 15 см длиной) рыбу, которая вместе с форелью входит в один род и одно семейство лососевых. Голец обладает очень вкусным мясом и водится в ручьях Северной Америки, Канады и Аляски. Во-вторых, светло-коричневый масляный соус (light-brown sauce), поданный Бланком к форели, на самом деле является прямым „родственником“ классического французского темного масляного соуса beurre noir (от noir — темный). Его готовят на основе прогретого на малом огне до темно-коричневого цвета сливочного масла с добавкой уксуса (или лимонного сока) и каперсов. Бланк придает своему соусу пикантность и легкую своеобразную, ни с чем не сравнимую „кислинку“, добавив лимонный сок, настоянный на листьях эстрагона (см. рецепт). Эстрагон отобрал у лимонного сока часть кислоты, зато передал ему свой аромат. Такой соус часто подают к рыбе. И, наконец, последнее: Констанция безусловно права — настоящие знатоки особенно ценят в рыбе голову, и только дилетанты считают, что она несъедобна…

Голец с коричневым масляным соусом и каперсами (Brook Trout with Brown Butter and Capers)

На 4 порции вам понадобится:
— 16-свежих гольцов (длиной около 15 см)
— 2 чайные ложки соли
— 1 чайная ложка свежемолотого черного перца
— 1 чашка пшеничной муки
— ½ чашки и 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 столовая ложка лимонного сока
— 1 чайная ложка листьев свежего эстрагона (или ½ чайной ложки высушенного)
— капелька соуса Табаско
— каперсы

Почистите рыбу, оставив головы и хвосты. Посыпьте солью и перцем и слегка запанируйте в муке. Разогрейте 2 столовые ложки сливочного масла в сковороде, обжарьте рыбу до золотистого цвета, стараясь почаще переворачивать, и выложите в один ряд на подогретое блюдо.

Приготовьте соус. В сотейнике растопите ½ чашки сливочного масла и доведите его до золотистого цвета (масло приобретает ореховый вкус и аромат за счет пригорания нежировых компонентов). Положите листья эстрагона в лимонный сок, дайте постоять несколько минут, а затем процедите. Добавьте лимонный сок, настоянный на эстрагоне, в горячее масло, влейте капельку Табаско, положите несколько каперсов и приправьте по вкусу солью и перцем. Доведите соус до кипения. Полейте им рыбу и подавайте.

Голец в изобилии водится в горных ручьях Монтаны и неоднократно впоследствии встречается на страницах романов Стаута. Например, в „Иммунитете к убийству“, где вся интрига закручивается вокруг этой рыбы, на ужине в охотничьем домике один из гостей в беседе с Арчи даже называет вид гольца палатыни: Salvelinus fontinalis.

Однако мы вынуждены опять вернуть читателя к нашему торжественному обеду на встрече великих поваров. Далее следует блюдо, приготовленное Пьером Мондором — владельцем и шеф-поваром парижского ресторана „Мондор“.

> Закуску приготовил Пьер Мондор. Она была восхитительной. Констанция сказала, что ее отец тоже

очень хорошо готовит это блюдо, в которое входит костный мозг, толченые сухари и цыплячья грудка. Во время поглощения этою блюда Мондор и его жена рассорились без какой-либо видимой причины, и это закончилось тем, что оба они скрылись в кухне.

Фирма „Триллер“, 1993

Это не совсем закуска, а точнее — совсем не закуска! Французским словом entree (буквально „вступление“) в международной ресторанной терминологии называют блюдо „первой перемены“, подаваемое на торжественных и официальных обедах перед основным (как правило, мясным) блюдом. С середины XIX века французский обед состоял из четырех перемен, после каждой стол накрывали заново. Первую перемену составляли суп, холодные и горячие закуски, а также антре (entrees) — горячие блюда, приготовленные в ином ключе, чем основное блюдо обеда.

В данном случае Мондор готовит классическое французское блюдо quenelles bonne femme (кнели по-домашнему) — во французской кухне термином a la bonne femme (от bonne femme — „хорошая жена“) называют блюда, приготовленные в простом домашнем стиле. Конечно, если „простым домашним“ можно назвать блюдо, приготовленное из говяжьего костного мозга, толченых крекеров (а не сухарей), белого вина (почему-то выпущенного в приведенном выше переводе) и куриных грудок…

Кнели по-домашнему (Quenelles Bonne Femme)

На 4 порции вам понадобится:
— 2/3 чашки сырого белого куриного мяса (грудки)
— 2 яичных белка
— ½ чайной ложки соли
— 1/8 чайной ложки белого перца
— ¼ чашки густых сливок
— 1 ½ чашки сухого белого вина
— 1 чашка воды
— 4 столовые ложки говяжьего костного мозга
— ¾ чайной ложки нарезанной свежей петрушки
— 2 крупных яйца
— 4 столовые ложки просеянных толченых крекеров
— 1/8 чайной ложки паприки соль по вкусу
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 1 нарезанная луковица шалота
— 6 средних шампиньонов, нарезанных ломтиками
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— ¾ чашки крепкого куриного бульона
— 2 столовые ложки сметаны

Пропустите курятину через мясорубку, используя самую тонкую насадку. Положите в кухонный процессор и на высоких оборотах добавляйте в фарш яичные белки, соль, белый перец и сливки. С помощью двух чайных ложек сформуйте из фарша овальные кнели и варите в кипящей на малом огне смеси из равных частей вина и воды (примерно по чашке) в течение 10 минут. Выньте кнели шумовкой и осторожно выложите с промежутками в неглубокую форму. Разомните мозги деревянной ложкой до образования однородной массы. Добавьте петрушку, яйца, толченые крекеры, паприку и чуть-чуть соли. С помощью двух ложек сформуйте круглые фрикадельки и опускайте в ту же воду, в которой варились куриные кнели. Выньте их шумовкой и выложите в форму, чередуя с куриными кнелями.

Приготовьте соус. Растопите 3 столовые ложки сливочного масла в сотейнике, добавьте лук-шалот и грибы. Слегка обжарьте, не позволяя подрумяниваться, и добавьте муку. Влейте ½ чашки вина и куриный бульон. Варите 5 минут, добавьте сметану и, помешивая, немного подержите на огне. Полейте соусом куриные кнели и мозговые фрикадельки и подрумяньте в очень горячей духовке или под грилем.

Надо сказать, что подобные домашние кнели, которые Вульф нежно называет „котлетки Мондора“ (Mondor patties) — одно из любимых блюд на Западной 35-й улице. Пьер Мондор однажды лично готовил их на кухне Вульфа в романе „Это вас не убьет“. И пусть вас не обманывает название „телячьи фрикадельки“, использованное здесь переводчиком.

> Мондор был нашим гостем… Я трижды подкладывал себе в тарелку восхитительных телячьих фрикаделек, приготовленных им у нас на кухне…
>
> *Издательская фирма „КУбК-а“, 1994*

Однако снова вернемся к нашему обеду, на котором также отличился и ближайший друг Вульфа Марко Вукчич — шеф-повар и владелец знаменитого нью-йоркского ресторана Рустермана…

> На жаркое была молодая утка а-ля Ричардс, приготовленная Марко Вукчичем. Это был один из любимцев Вульфа, и я всегда с удовольствием ел блюда, приготовленные по его рецепту… Однако к настоящему моменту я был так набит пищей, что был не в состоянии обращать внимание на ее вкусовые качества. К моему удивлению, остальные, очевидно, не испытывали этого. Они отхлебывали бургундское и переходили от одного блюда к другому с таким видом, как будто предыдущее только поднимало их аппетит.
>
> *Фирма „Триллер“, 1993*

В другом издании отрывок выглядит несколько иначе, намного полнее и гораздо правильнее…

> В качестве жаркого подали молодую утку а-ля мистер Ричардс, приготовленную Марко Вукчичем. Это одно из любимых блюд Вульфа, и мне не раз доводилось пробовать его в исполнении дуэта Фриц Бреннер — Ниро Вульф… Желудок мой был к этому времени уже до такой степени набит, что я уже был не в состоянии судить, чье исполнение лучше. Однако остальные хватили по хорошему глотку Бургундского (с большой буквы!) и выглядели так, словно только слегка заморили червячка…
>
> …Мне показалось, что Вукчич немного передержал уток в вине и именно поэтому он так резко отпарировал,

когда Филип Ласцио стал делать замечания относительно гарнира. Вукчич назвал это блюдо шедевром мистера Ричардса…

СП „Интерграф Сервис“, 1993

Перевод был бы совсем хорош, если бы не досадная ошибка в последнем абзаце, полностью меняющая смысл текста. Марко Вукчич совсем не передержал уток в вине, что будет также видно из рецепта, а просто сам немного „перебрал“ вина, из-за чего и реагировал на замечания коллег чересчур резко…

Приведем рецепт утки в версии Фрица Бреннера и Ниро Вульфа.

Жареная утка а-ля мистер Ричардс (Roast Duck Mr. Richards)

На 4 порции вам понадобится:

— 1 крупная молодая утка весом 2–2,5 кг

— 1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота

— 2 веточки петрушки

— ½ чайной ложки соли

— кайенский перец

— свежемолотый черный перец

— 1 чашки крепкого куриного бульона

— ½ чайной ложки свежего эстрагона (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 столовая ложка нарезанной петрушки

— ½ чайной ложки свежего тимьяна (или ¼ чайной ложки высушенного)

— ½ чашки коньяка

Подготовьте тушку утки и натрите ее солью и черным перцем. Потроха и печень порубите с луком-шалотом и петрушкой, приправьте солью, кайенским перцем и уложите внутрь тушки. Свяжите крылышки и ножки утки, проколите острой вилкой кожу в нескольких местах и поставьте на подставку на противень в разогретую до 250 °С духовку на 15 минут. Поварите немного куриный бульон с эстрагоном, петрушкой и тимьяном, дайте постоять и процедите. Уменьшите в духовке температуру до 180° и продолжайте готовить утку, периодически поливая выделяющимся соком и куриным бульоном, до тех пор, пока она не будет полностью готова (70–80 минут). Выложите приготовленную утку на подогретое блюдо, полейте разогретым коньяком и подожгите. Когда пламя погаснет, полейте утку, образовавшимся в латке соусом, с которого предварительно снимите лишний жир. После этого разделывайте на порции и подавайте.

Следующее блюдо, а точнее, салат, который классически подается после основного горячего блюда (у нас обычно принято наоборот), готовит Доменико Росси — шеф-повар лондонского кафе „Эмпайр“.

> Во время поедания салата, созданного Доменико Росси, произошло нечто вроде взрыва… Росси заметил, что Пьер Мондор не собирается пробовать поданный салат, и он ядовито осведомился, с каких это пор латук

стал вредить здоровью уважаемого мастера. Мондор дружески, но твердо ответил, что соус, который применяется для того, чтобы сгладить изъяны салата и особенно винегрета, не гармонирует с вином, и он желает завершить обед нормальным бургундским.

Росси мрачно сказал;

— Это не винегрет. Я не варвар.

— Я не пробовал этого. Но мне достаточно запаха соуса, чтобы отказаться от этого блюда.

— Я еще раз повторяю, что это не винегрет, а лучший из салатов, которые делаются в Италии! Молодые побеги горчицы и кресс-салата, латук. Луковый соус! Хлебные корки, растертые в чесноке! Мы это едим чашками с кьянти и благодарим бога за такое кушанье!

Мондор проворчал:

— Во Франции мы бы не стали такого есть, а французы понимают толк в подобных вещах…

— Ха! — воскликнул Росси, вскакивая на ноги. — Не потому ли вы пришли к нам в девятнадцатом столетии, ели нашу пищу и копировали ее в своих ресторанах?

Фирма „Триллер“, 1993

Этот „кошмарный“ текст наверняка приводит читателя в полное недоумение! Что же все-таки приготовил Росси — салат или винегрет? Какие „изъяны“ он пытается сгладить соусом и чем соус мешает вину? И почему вдруг Доменико обиделся на слово „винегрет“? Все выяснилось бы довольно быстро, если бы переводчик заглянул в словарь и обнаружил, что слово vinegar означает уксус, а вовсе не винегрет! Хотя русское название „винегрет“ связано точно с такой же ошибкой…

Говорят, что один из французских поваров, работавших при русском дворе, увидев, что свекольный салат заправляют уксусом, воскликнул: „Vinaigrette“! Дело в том, что французы главным составляющим любого блюда считают соус или заправку, а соус vinaigrette, состоящий из винного уксуса, растительного масла, соли, перца, чеснока, укропа и петрушки, как раз и является одним из самых распространенных и простых французских соусов и используется для заправки большинства овощных салатов. Иностранное слово было сразу же подхвачено русскими поварами, а в царском меню появилось новое красивое французское название „винегрет“… Сегодня винегрет у нас считается простым повседневным блюдом, а в те времена при дворе его готовили с мясом пернатой дичи, каперсами, маслинами, маринованными грибами и т. п. Недаром Пушкин

включил в аристократическое меню Онегина»… и волован, и винегрет… А вот что писали по этому поводу русские поваренные книги XVIII века:

> «Из остатков всякого жаркого можно приготовить винегрет, прибавив свежих или соленых огурцов, вареного картофелю, круто сваренных яиц, отварных грибов или груздей. Притом облить винегрет следующим соусом: взять ложку прованского масла, две ложки уксусу, один круто сваренный желток, чайную ложку горчицы, стереть все вместе хорошенько. Другая обливка для винегрета приготавливается следующим манером: берут молоки от двух селедок, вымочив их предварительно в квасе и прополоскав в воде, протирают сквозь сито, прибавляют прованского масла, уксусу и горчицы, стирают все вместе…»

Однако вернемся к нашему торжественному ужину в ресторане «Покахонта», где Мондор совершенно справедливо опасается, что уксус, которым, по его мнению, заправлен салат, испортит вкус тонкого бургундского вина… Приведем здесь более точную цитату из другого перевода романа.

> Он [Росси] обратил внимание, что Пьер Мондор не ест, и поинтересовался, не обнаружил ли тот червяков в латуке. Мондор дружелюбно, но твердо ответил ему, что специи, которыми заправлен салат, в особенности уксус, никакие сочетаются с вином, а он желал бы допить свое бургундское.
>
> — Нет там никакого уксуса, — мрачно сказал Росси. — Я не варвар.
>
> — Я еще не пробовал. Я лишь понюхал салат и отложил его.
>
> — Я говорю вам, что там нет уксуса! В салате все смешано так, как оно сотворено Богом! Листья кресс-салата, обычного салата и латука! Луковый сок с солью. Немного чеснока! В Италии мы едим его, запивая кьянти, и благодарим за это Господа! Во Франции мы этого не делаем. А Франция, мой дорогой Росси, задает тон в таких вещах…
>
> — Ха! — Росси вскочил на ноги. — Задает тон, потому что мы научили вас. В шестнадцатом веке вы пришли, попробовали нашу кухню и скопировали ее… Вы знаете, что каждое мало-мальски съедобное французское блюдо происходит из Италии?

Общий смысл последнего перевода — правильный. Зеленый салат, заправленный уксусом, абсолютно несовместим с красным вином. И Росси — не варвар! Однако несколько слов придется сказать по поводу ингредиентов салата. Для его приготовления Доменико использует не листья, а молодые побеги горчицы (mustard sprouts) и кресс-салата (cress sprouts), латук (lettuce), луковый сок с солью и корочки хлеба, натертые чесноком (bread crusts rubbed with garlic), а совсем не «немного чеснока», что было бы просто недопустимо для столь нежного салата. Последний компонент является классическим в итальянской кухне. Жареные тонкие ломтики хлеба, предварительно натертые чесноком и сбрызнутые оливковым маслом, итальянцы называют crostini (кростини) и подают с креветками, анчоусами, помидорами, сыром, паштетом из куриной печенки или с фасолевым пюре. Кроме того, в Италии кростини (а не «чеснок»!) часто подают и как закуску с сухими красными терпкими винами (в том числе с кьянти, о котором мы еще расскажем в романе «Отрава входит в меню») — тут Росси совершенно прав! В начале 40-х годов кростини появились и в итальянских ресторанах США, где их вскоре стали называть просто garlic bread (чесночный хлеб).

Прав Росси и по поводу «первородности» итальянской кухни, имеющей корни в роскошных трапезах Древнего Рима. Более того, итальянцы сохранили творческое отношение к еде как к театральному действу, и даже легкая закуска в этой стране будет красиво оформлена. Для итальянца еда — праздник жизни, не только демонстрация мастерства повара, но и щедрый подарок, посланный судьбой. Эпоха Возрождения возвела итальянскую кулинарию в ранг искусства флорентийские купцы тратили большие суммы, основывая многочисленные кулинарные школы. Когда Екатерина Медичи, тонкая ценительница еды и большая любительница поесть, в 1533 году вышла замуж за французского короля Генриха II, она взяла с собой итальянских поваров. До этого понятия «французская кухня» просто не существовало — добротные и сытные блюда французских крестьян под эту «категорию» явно не подходили. Таким образом, не французы пришли к итальянцам, а наоборот! Даже знаменитая французская гастрономическая энциклопедия Larousse Gastronomique безоговорочно признает Италию родиной национальной кухни Франции.

Итак, вернемся к салату Росси, который завершал торжественный обед. В его рецепте Стаут уже использует не итальянское crostini, а французское chapon (шапон). Теперь этим

словом в международной кухне называют кусочек хлеба, который натирают чесноком или опускают в растительное масло с чесноком. Таким хлебом протирают внутреннюю поверхность салатницы, для того чтобы овощи приобрели легкий чесночный запах, а иногда и кладут несколько кусочков в салат, чтобы усилить запах чеснока. Бедный Росси — итальянцев с их «кростини» французы незаметно отодвинули в сторону…

Салат Росси (Rossi Salad)

Для приготовления салата вам понадобится:
— ростки (побеги) горчицы
— салат эскариоль
— щавель (или шпинат)
— ростки (побеги) водяного кресса
— бостонский латук
— молодые листья настурции
— 1 чашка шапонов
— 1 чашка оливкового масла
— сок 3 лимонов
— 1 чайная ложка соли
— 1 ½ чайных ложки свежемолотого черного перца
— 1 чайная ложка лукового сока
— 2 яйца, сваренных вкрутую

Тщательно промойте зелень и обсушите ее на чистом полотенце. Нарвите зелень на маленькие кусочки, поместите в большую салатницу и поставьте в холодильник на время, пока вы готовите шапоны и заправку. Смешайте оливковое масло, лимонный сок, соль, перец и луковый сок. Полейте этой смесью зелень и слегка перемешайте. Очень мелко покрошите яйца и посыпьте ими и шапонами зелень. Перемешайте салат легкими движениями салатной ложки и вилки и подавайте.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления шапонов нарежьте черствый хлеб на маленькие кубики и обжарьте их до золотистого цвета в оливковом масле, добавив мелко нарезанный чеснок.

Следующее интересующее нас блюдо — рагу из зайца. Его подают во время ланча[25] на четвертый день знаменательной встречи великих поваров. Готовит рагу Луи Серван — старейшина «Les Quinze Maitres». И вот как отзывается о нем Леон Бланк в русском издании.

> — … Рагу из зайца — само совершенство, за исключением некоторых компонентов соуса. Это, возможно, потому, что зайцы совсем молодые…
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1993*

Не слишком понятно, что именно Бланк имеет в виду, и чем ему не угодили молодые зайцы… Правда, в оригинальном тексте о «некоторых компонентах соуса» Леон Бланк высказывается вполне конкретно, и все встает на свои места.

— … Рагу из зайца — само совершенство, если не считать некоторого перебора с букетом гарни. Это, возможно, потому, что зайцы совсем молодые, и их нежный вкус, не имеющий еще ярко выраженной ноты дичи, не требовал такого большого количества трав…

Стаут называет блюдо по-французски civet de lapin. В классической французской кухне словом civet (сиве) называют рагу из дичи (чаще всего из зайца — lapin), для приготовления которого мясо предварительно маринуют в красном вине, затем долго тушат с маленькими луковками, грибами и беконом. В старину соус к сиве загущали кровью, но сейчас такой способ используют довольно редко…

Рагу из зайца (Civet de Lapin)

На 4 порции вам понадобится:

— 1 заяц

— 3 столовые ложки сливочного масла

— 2 столовые ложки нарезанного мелкими кубиками бекона

— несколько капель уксуса

— 1 чайная ложка соли

— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 2 столовые ложки пшеничной муки

— 1 чашка куриного бульона

— ¾ чашки красного сухого вина

— 1 букет гарни (1 веточка петрушки, 1 маленький лавровый лист, 1 веточка тимьяна)

— 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота

— ½ зубчика чеснока (толченого)

— 4 маленькие белые луковки

— 6 нарезанных ломтиками грибов

Освежуйте зайца, нарежьте на куски (кровь не выливайте и добавьте в нее уксус, чтобы не свернулась). Разогрейте масло в латке и добавьте кубики бекона. Натрите куски зайца солью и перцем, посыпьте мукой и обжарьте вместе с беконом. Когда мясо подрумянится, долейте в латку вино и бульон, положите букет гарни, лук-шалот, чеснок, соль и перец. Плотно закройте и тушите на малом огне 90 минут. Отварите луковки в подсоленной воде в течение 10 минут, положите их в латку и добавьте грибы. Потушите еще 30 минут. Выньте букет гарни, загустите соус кровью зайца. Украсьте веточками петрушки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если заяц совсем молодой, то выньте из латки букет гарни уже после первых 90 минут приготовления,

Следующее наше кулинарное расследование связано с ланчем, который Вульфу и Гудвину приносят прямо в номер. В трапезу входят два блюда. Первое — пирожки Валенко — явно связано с русской (или украинской) кухней, о чем свидетельствует не только использованное Стаутом слово piroshki — пирожки (оно пришло в американский лексикон вместе с русскими эмигрантами еще в позапрошлом веке), но и сама фамилия приготовившего их повара. Сергей Валенко — один из «пятнадцати великих», шеф-повар квебекского ресторана «Шато Монткальм», о котором Арчи говорит: «…белокурый русский бык лет пятидесяти со шрамом под ухом»…

Подошло время ленча. Когда я открыл дверь, мне

представилось внушительное зрелище. Три официанта держали громадный поднос а четыре зеленожакетчика составляли почетный эскорт. Сам Моултон выступал в роли полководца этой армии. Я основательно проголодался, и запахи, исходящие от закрытых блюд, показались мне восхитительными.

Вульф извинился перед Толманом, выбрался из кресла и вышел навстречу процессии. Он поднял одну крышку, склонив голову набок, любуясь содержимым, и взглянул на Моултона.

— Пирожки?

— Да, сэр. Мистер Валенко.

— Так. Естественно.

Он поднял вторую крышку и, нагнувшись, понюхал. Выпрямившись, сказал:

— Артишоки?

— Очевидно, так. Мистер Мондор называет это как-то иначе…

Фирма «Триллер», 1993

Интересно, как три официанта, несущие один огромный поднос, смогли протиснуться в дверь гостиничного номера? Возможно, их проталкивали четверо «зеленожакетчиков», специально приставленных к этой процессии? Зачем такие сложности? Ведь ланч рассчитан не на футбольную команду, а на двух, пусть и голодных, сыщиков — почему бы просто не выдать по персональному подносу каждому?

Оказывается — можно и так…. И в этом мы убедились, прочитав отрывок в другом русском издании романа.

… Три огромных подноса несли три официанта, а четвертый открывал им двери и регулировал движение. Я проголодался, и от запахов у меня потекли слюнки. Регулировщик — сам Моултон, — поклонившись Вульфу, мгновенно накрыл стол невесть откуда появившейся скатертью.

— Извините, пожалуйста, — сказал Вульф Толмену. Испустив радостное мычание, он поднялся с кресла, пересек комнату и подошел к подносам. Подняв крышку, он наклонился и принюхался. Затем посмотрел на Моултона:

— Пирожки?

— Да, сэр. Приготовил мистер Валленко.

— Да, знаю.

— Он сосредоточенно снимал крышки, наклонялся, нюхал и удовлетворенно кивал. — Артишоки баригуль?

— Кажется, сэр, он называет это дригант. Мистер Мондор. Что-то вроде этого…

СП «Интерграф Сервис», 1993

Совсем другое дело! Официантам стало полегче, да и понадобилось их значительно меньше… Кроме того, кулинарная часть отрывка здесь приведена более подробно и абсолютно правильно…

Итак, готовим первое блюдо — пирожки с телятиной и куриной печенкой…

Пирожки Валенко (Piroshki Vallenko)

Для 12 пирожков вам понадобится:
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 6 очищенных и нарезанных ломтиками шампиньонов
— 1 чайная ложка нарезанного репчатого лука.
— 1 чайная ложка муки
— 1/3 чашки куриного бульона
— ½ чайной ложки нарезанной свежей петрушки
— 1 чашка промолотой вареной телятины
— 2 нарубленные куриные печенки
— 1 сваренное вкрутую и нарубленное яйцо
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— готовое слоеное тесто
— ¼ чашки молока

Растопите масло в сотейнике, слегка обжарьте грибы и лук и, — как только они начнут подрумяниваться, добавьте муку. Влейте бульон, добавьте петрушку, телятину, куриную печень, яйцо, соль и перец. Подержите на огне, пока бульон полностью не впитается. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,4 см, вырежьте из него кружочки. В центр каждого выложите начинку, сложите кружочек пополам, сдавите и с помощью вилки прижмите края. Смажьте пирожки молоком и выпекайте в разогретой до 190° духовке в течение 15 минут.

Второе блюдо ланча — артишоки — специально приготовлено французом Пьером Мондором. Поэтому Вульф и спрашивает: «Артишоки баригуль?» — термином barigoule в классической французской кухне называют фаршированные беконом и грибами печеные или отваренные в вине донышки артишоков, блюдо, конечно же, прекрасно известное такому прославленному французскому повару, как Мондор. Однако Пьер приготовил артишоки совсем иначе.

Артишоки дригант (Artichokes Drigante)

На 4 порции вам понадобится:
— 4 артишока
— 1 средний помидор
— 4 столовые ложки сливочного масла
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 1 чашка негустых сливок
— щепотка мускатного ореха
— ½ чашки тертого пармезанского сыра
— 2 столовые ложки растопленного сливочного масла

Отварите артишоки в подсоленной воде в течение 25 минут. Откиньте на дуршлаг, удалите листья и шипы, донышки выложите на противень. Снимите кожицу с помидоров и нарежьте ломтиками толщиной 1 см. Растопите на сковороде 2 столовые ложки сливочного масла, хорошенько подрумяньте на нем помидоры, приправьте солью, перцем и выложите на артишоки.

Приготовьте сливочный соус. Растопите 2 столовые ложки сливочного масла, добавьте муку и все прогрейте при постоянном перемешивании. Добавьте горячие сливки, тщательно перемешайте, поварите несколько минут и остудите. Приправьте соус солью, перцем и мускатным орехом. Полейте соусом артишоки, посыпьте тертым пармезаном, сверху добавьте чуть-чуть растопленного сливочного масла и поставьте подрумяниться в горячую духовку.

В романе упоминается блюдо с довольно интересным французским названием oeufs au cheval (яйца «верхом»). Фактически — это закусочные бутерброды с яйцами, паштетом из гусиной печенки и сыром. Закуска довольно изысканная — недаром Арчи сетует на то, что пока ему приходится доедать остатки утки, некоторые повара-гурманы уписывают такие бутербродики (правда, в русских переводах романа мы этого отрывка так и не нашли)… Интересно, что подобным закусочным бутербродам дают «конные» названия и в английской кухне. Например, на Британских островах весьма распространена закуска angels-on-horseback (ангелы верхом) — куриную печенку или устрицы (а в последнее время гребешки и креветки) заворачивают в тонкие пласты бекона, запекают и подают на намазанных маслом тостах. Более острая версия, приправленная острым красным перцем или соусом Табаско, по вполне понятной причине называется devils-on-horseback (дьяволы верхом).

Яйца «верхом» (Oeufs au Cheval)

На 4 бутерброда вам понадобится:
— 4 ломтика белого хлеба
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 30 г. паштета из гусиной печенки
— 4 крупных яйца
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— ¼ чашки тертого пармезанского сыра
— ¼ чайной ложки паприки
— 2 столовые ложки растопленного сливочного масла

Срежьте корку с ломтиков хлеба и вырежьте из них круглые тосты. Растопите масло в сковороде и обжарьте тосты с двух сторон до золотистого цвета. Обсушите на бумажной салфетке. Намажьте кружочки паштетом. Поджарьте яйца на сливочном масле, приправьте их солью, перцем и выложите на паштет. Посыпьте сыром и паприкой, полейте небольшим количеством растопленного сливочного масла и поставьте под гриль слегка подрумяниться.

И вот, наконец, мы подходим к кулинарной «кульминации» романа — соусу «Весна». На его дегустации построен конкурс мастерства поваров, задуманный Филиппом Ласцио.

> Вульф… вдруг заговорил:
>
> — Арчи, ты слышал о приготовлениях к сегодняшнему вечеру?
>
> — Нет. Что-нибудь особенное?
>
> — Да. Кажется, состоится пари между мистером Серваном и мистером Кейч. Повар поджарит рябчиков, а мистер Ланцио вызвался добровольно приготовить соус. Соус будет содержать девять приправ, кроме соли: кайенский перец, сельдерей, сладкий перец, петрушку. Всего он приготовит десять порций, и в каждой порции будет недоставать одной из приправ. Все будет сервировано в столовой. Публика соберется в гостиной, и каждый по очереди будет входить в столовую, пробовать каждое блюдо, чтобы определить, в каком именно соусе какой приправы не хватает…
>
> — Ну что ж, — я опять зевнул, — я тоже берусь угадать то блюдо, в котором будет недоставать рябчика…

Фирма «Триллер», 1993

Переводчик, видимо, устал перечислять составляющие соуса, а зря — ведь правильное их определение и составляет смысл конкурса. Итак, это были: кайенский перец, сельдерей, лук-шалот, шнит-лук, кервель, эстрагон, черный перец горошком, тимьян и петрушка — ровно девять приправ… Как считал Вульф, самое трудное было отличить шалот от шнит-лука, который в переводе СП «Интерграф Сервис» почему-то назван каким-то неведомым «чивисом» — переводчик поленился посмотреть в словаре английское слово chives… Как выяснилось впоследствии, никто не смог угадать точного состава. Кроме того, Ласцио намеренно перепутал блюда, когда их дегустировал его заклятый враг Берен, что едва не стало причиной чудовищной ошибки — Берена обвинили в убийстве. Итак, из чего же все-таки состоял загадочный французский соус Printemps? Тем более что подавали его не к рябчикам, а к голубям…

Соус «Весна» — (Sauce Printemps)

Для приготовления 2 чашек соуса вам понадобится:

— 4 столовые ложки сливочного масла

— ¼ нарезанного мелкими кубиками бекона

— 2 нарубленные луковицы шалота

— 12 нарезанных ломтиками шампиньонов

— ¼ чашки коньяка

— 1 чашка сухого красного вина

— 1 чашка крепкого куриного бульона

— 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки

— 1 столовая ложка нарезанного свежего кервеля (или 1 чайная ложка высушенного)

— 1 чайная ложка нарезанного сельдерея

— ½ чайной ложки нарезанного шнит-лука

— несколько листочков свежего эстрагона (или ¼ чайной ложки высушенного)

— щепотка тимьяна

— немножко кайенского перца

— немножко дробленого черного перца

— соль

— 2 столовые ложки крови голубя с несколькими каплями уксуса (уксус не дает крови свернуться)

Растопите 3 столовые ложки сливочного масла в толстостенном сотейнике и поджарьте бекон с луком-шалотом и грибами. Когда все сильно прожарится, налейте коньяк, подожгите, и когда пламя уляжется, влейте вино и куриный бульон. Добавьте петрушку, кервель, шнит-лук, сельдерей, эстрагон, тимьян, кайенский и черный перец и соль. Дайте соусу повариться на малом огне 15 минут. Процедите и еще поварите 4 минуты, в течение которых загустите соус — сначала кубиками холодного сливочного масла, а затем кровью. Такой соус подается горячим к жареной дикой птице — фазану, голубю, молодой куропатке, тетереву или перепелке…

И, в заключение, гвоздь программы — каталонские колбаски минюи (saucisse minuit), или «полуночные» колбаски (так переводится с французского их название), секретом приготовления которых владел Жером Берен. Рецепт именно этих колбасок хотел заполучить Вульф и… получил — в качестве гонорара за расследование коварного убийства и снятие всех подозрений с Берена… Вот что рассказывает о вожделенных колбасках Вульф в самом начале романа.

— Я тогда… приехал в Испанию с секретным поручением от правительства Австрии. След одного человека привел меня в Фугейрас, и однажды вечером, часов в десять, я, не успев пообедать, зашел в маленькое кафе на площади и спросил чего-нибудь поесть. Хозяйка ответила, что у них почти ничего нет, принесла мне домашнего вина, хлеба и блюдо колбасок…

Вульф наклонился вперед:

— Сэр, даже Лукуллу не доводилось пробовать таких колбасок. Ни один знаменитый повар мира не мог приготовить таких. Я спросил у женщины, где она раздобыла эти колбаски. Она сказала, что их приготовил ее сын. Я просил разрешения встретиться с ним, но его не было дома. Я спросил, как его зовут. «Жером Берин», — ответила она. Я съел еще три блюда колбасок и уговорился, что приду наутро, чтобы увидеться с ее сыном. Но часом позже мой подопечный сбежал в Порт-Вендрас, где сел на корабль до Алжира. Мне пришлось следовать за ним… Потом другие дела помешали мне еще раз приехать в Испанию до войны. — Вульф откинулся на спинку дивана и глубоко вздохнул. — До сих пор, закрыв глаза, я вспоминаю вкус этих колбасок… Вероятно, я… бестактен. Дело в том, что все это было предисловием к просьбе… Я вижу, что разумно держать рецепт в секрете, чтобы предотвратить те бездарные подделки, которые появятся в кухнях ресторанов мира, если вы опубликуете его. Существует несколько великих поваров, чуть больше хороших и несметное множество плохих. У меня работает хороший — мистер Фриц Бреннер. У него нет вдохновения, но он достаточно компетентен, и у него тонкий вкус. Он абсолютно честен, я тоже. Я умоляю вас — эта та самая просьба, к которой я вел все время, — я умоляю сказать мне рецепт колбасок минюи.

СП «Интерграф Сервис», 1993

Как сказано выше, Вульф все-таки получил столь желанный рецепт, однако Берен запретил ему его записывать… Поэтому и мы не приводим здесь точных количественных данных, а только состав. Проявляйте свою творческую фантазию или, говоря языком Стаута: «Сочиняйте сами»…

Колбаски минюи (Saucisse Minuit)

Для приготовления вам понадобится:
— лук
— чеснок
— гусиный жир
— бренди
— красное вино
— говяжий бульон
— тимьян
— розмарин
— имбирь
— мускатный орех
— гвоздика
— толченые сухари[26]
— бекон
— свинина
— гусятина
— мясо фазана
— соль
— черный перец
— фисташки
— свиные кишки

Нарежьте немного лука и зубчик чеснока и обжарьте в большом количестве гусиного жира. Налейте бренди, чтобы лук полностью покрылся, затем хорошего красного вина (в 2 раза больше, чем бренди) и говяжьего бульона (столько же, сколько вина). Добавьте щепотку тимьяна и розмарина, чуть-чуть мускатного ореха и имбиря и еще меньше гвоздики. Дайте повариться на малом огне 10 минут, добавьте достаточное количество просеянных толченых сухарей, чтобы получилась мягкая текучая масса. Поварите еще минут 5.

Добавьте нарубленный вареный бекон, крупно порубленную жареную свинину, жареную гусятину (куски в два раза крупнее кусков свинины) и такие же куски жареного фазана. Приправьте солью, и обильно — свежемолотым черным перцем, добавьте жареные фисташки и доведите все до консистенции сырого колбасного фарша. Теперь пусть масса полностью остынет.

Хорошенько вымойте и выскоблите кишки. Наполните их фаршем, перевязывая, чтобы получились небольшие колбаски. Поджарьте на гриле на небольшом огне, проколов в нескольких местах, чтобы колбаски не лопнули.

В романе Стаута «Дело о черных орхидеях», написанном

спустя четыре года, мы еще встретим эти колбаски — их готовит уже Фриц Бреннер. Вот что рассказывает Арчи…

> Я спустился в кухню и умял две пачки крекеров с молоком, болтая с Фрицем и вдыхая запах колбасок, которые тот начинял фаршем. Есть крекеры и нюхать Фрицевы колбаски — все равно что обнимать за талию провинциальную девчонку, глядя, как на экране нагнетает страсти кинозвезда. Я попросил Фрица оставить мне немножко, если задержусь, и уехал…

Издательство «Наташа», 1993

В этом, явно удачном с точки зрения литературы переводе, все было бы правильно, если бы переводчик не назвал колбаски «Фрицевыми» — у Стаута честно написано: saucisse minuitl Правда, для этого переводчику пришлось бы прочитать всего Стаута, а не только «Дело о черных орхидеях»…

ЧЕРЕЗ МОЙ ТРУП
OVER MY DEAD BODY (1940)

Когда балканская княжна стала умолять Ниро Вульфа о помощи, Арчи, пронзенный стрелами ее ресниц наповал, больше всего боялся, что ленивый любитель орхидей откажет красавице и обречет своего помощника на муки безответного чувства… По словам княжны, ее подруга — Нея Тормис — попала в беду, и только гений Вульфа может ее спасти. Почему она выбрала именно Вульфа? Да очень просто, княжна заявила, что Нея — дочь Ниро… Так началось дело, в котором были и бриллианты, и международные интриги, и, естественно, загадочное убийство…

Есть в этой истории и работенка специально для нас. А начнем мы наше кулинарное расследование с завтрака…

> Я спустился на один пролет, постучался в дверь спальни Вульфа и вошел. Он восседал в постели, подложив под спину три подушки и готовый наброситься на поднос с завтраком, который покоился на холме, покрытом черной шелковой простыней. Апельсиновый сок, яйца аи beurre noir, два ломтя копченого окорока, мелко нарезанная жареная картошка, горячие золотистые пышки с черникой и кофейник с дымящимся шоколадом — неплохое начало дня, да?
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2000*

С апельсиновым соком — все понятно. Где-то в 20-х годах прошлого XX столетия (привыкайте — мы перешли в XXI век) в США начался «соковый бум», и теперь американцы практически не едят апельсины, а в основном используют их для приготовления сока. Причем сок выжимают только из свежих плодов — в приличных домах, ресторанах и кафе всяческие концентраты и заменители из картонных упаковок подавать не принято. Однако пойдем дальше…

О яйцах аи beurre noir мы расскажем вам немного позже — при расследовании романа «Охота за матерью». А пока займемся внешне ничем не примечательной «мелко нарезанной жареной картошкой»… На самом деле — это широко известное в Америке блюдо, которое по-английски (и в оригинальном тексте Стаута) называется hashed brown potatoes (мелко нарезанный подрумяненный картофель), или просто hash browns, что связано

с французским словом hacher — рубить, крошить, молоть (словом hasher американцы даже иногда называют мясорубку) и английским brown — подрумянивать. Обычно такое блюдо готовят из отварного картофеля (в приведенном ниже рецепте используется сырой) — его мелко нарезают, плотно укладывают одним слоем на сковороду и зажаривают как пирог: сначала с одной стороны, а затем (весь слой) — с другой. Часто в картофель добавляют мелко нарезанный лук или зеленый перец.

Итак, готовим.

Мелко нарезанный и подрумяненный картофель (Hashed Brown Potatoes)

Для 3–4 порций вам понадобится:

— ¼ чашки сливочного масла

— 2 чашки нарезанного мелкими кубиками (около 0,5 см) сырого картофеля

— 1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота

— водяной кресс

— соль и перец по вкусу

Растопите масло в сковороде, выложите на нее слой смеси картофеля с луком и. готовьте на среднем огне 3–4 минуты. Приподнимите весь слой картофеля лопаткой, чтобы не пригорел, и продолжайте готовить, пока слегка не подрумянится, после чего переверните и слегка подрумяньте с другой стороны. Выложите в подогретое блюдо, украсьте водяным крессом, посыпьте солью и свежемолотым черным перцем.

Обратите внимание: это не совсем обычный жареный картофель (неспроста в его название входит слово brown), который любят готовить в простых американских семьях. Как отмечает Арчи Гудвин в романе «Охота за отцом», на кухне Вульфа вообще никогда не жарили ни картофеля, ни яиц (имеется в виду способ жарки на среднем или сильном огне в большом количестве жира).

> По дороге к лифту я решил, что обедать пойду в закусочную Эла — там замечательно готовят жареную картошку и яичницу с ветчиной. В доме Вульфа на кухне безраздельно царствует Фриц, который скорее даст отрезать себе руку, чем пожарит яичницу или картошку.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Кстати, этот отрывок в другом русском переводе выглядит чересчур упрощенно и… абсолютно неправильно.

> Я спустился вниз и решил пообедать у Эла, полакомившись картошкой с беконом и яйцами. Ни яйца, ни картошка никогда не готовились у Вульфа… (комментарии излишни!)
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Приведенное в отрывке следующее блюдо завтрака Вульфа — «горячие золотистые пышки с черникой». И здесь все не так просто… На самом деле — это совсем не пышки, а так называемые мафины (muffin) — очень популярные в США маленькие сладкие чайные кексы, выпекаемые в духовке (они появились на прилавках наших магазинов в разнообразных ярких упаковках). Часто в тесто для таких кексов добавляют орехи, шоколад или ягоды (в том числе и чернику). Англичане словом muffin называют не кексы, а толстые оладьи диаметром около 7 см и толщиной около 3 см (они встречаются на столе Вульфа, например, в рецепте яиц-пашот по-бургундски в романе «Смерть наложницы»). Английские мафины выпекают из пористого дрожжевого теста и подают на завтрак или к чаю. Их едят с маслом, джемом или вареньем. Оладью аккуратно с помощью вилки разрывают пополам (вдоль), причем, именно разрывают, чтобы получилась неровная поверхность — на ней лучше держатся джем и масло; разрезанные ножом мафины — испорченный продукт и испачканный костюм… Такое блюдо известно и в Америке, но американцы, чтобы отличить «свои» мафины от «чужих», называют английские — English muffin. В 70-е годы XX века в США из теста для «английских» мафинов даже выпекали пиццы, называемые English muffin pizza.

Итак, готовим «настоящие» американские мафины с черникой — очень распространенной в США ягодой, которую там никто не собирает в лесу, — ее специально выращивают в штатах Мичиган, Мэн, Нью-Джерси, Северная Каролина и Вашингтон и, соответственно, широко продают в магазинах… Кстати, американцы иногда называют эти маленькие черничные кексики — blueberry gems.

Мафины с черникой (Blueberry Muffins)

На 12 кексов вам понадобится:
— 1/3 чашки сливочного масла комнатной температуры
— 2/3 чашки сахарного песка
— 2 крупных яйца
— 2 чашки муки
— 4 чайные ложки пекарского порошка
— ½ чайной ложки соли
— 1 чашка молока
— 1 чашка свежей промытой черники

Нагрейте духовку до 190 °C. Разотрите масло с сахаром до образования однородной воздушной массы, вмешайте туда яйца и тщательно взбейте все вместе. Просейте муку и смешайте с пекарским порошком и солью в миске. Постепенно добавляйте в масляную смесь поочередно муку и молоко. Положите в получившуюся массу чернику, перемешайте и выкладывайте столовой ложкой в смазанные маслом формочки для кексов, заполняя их примерно на 2/3. Выпекайте 25 минут.

Прекрасно готовит Фриц и кукурузные мафины — они упоминаются в романе «Право умереть». Приведем здесь их рецепт.

Кукурузные мафины (Corn Muffins)

Вам понадобится:
— 1 чашка желтой кукурузной муки
— 1 чашка пшеничной муки
— 4 чайные ложки пекарского порошка
— ½ чайной ложки соли
— 2 столовые ложки сахара
— 1 крупное яйцо
— 1 чашка молока
— 2 столовые ложки растопленного сливочного масла

Просейте все сухие ингредиенты в миску. Отдельно взбейте яйцо, добавьте к нему молоко и влейте все это при непрерывном помешивании в сухие ингредиенты, получив в итоге тесто для мафинов. Под конец добавьте растопленное масло и слегка перемешайте тесто. Ложкой наливайте тесто в смазанные маслом формочки для мафинов, наполняя их на 2/3, и выпекайте в разогретой до 210° духовке в течение 20–25 минут. Подавайте со сливочным маслом.

Не будем отвлекаться от выпечных изделий и перейдем к пирогам.

> Покончив с салатом, я оставил Вульфа расправляться с пирогом, начиненным зелеными помидорами, а сам прошагал в неосвещенную гостиную и, осторожно выглянув из-за оконных занавесок, посмотрел на улицу.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2000*

В своем пироге Фриц использует зеленые помидоры (green tomato) — плоды среднего размера с пикантным вкусом, превосходно подходящие для жарки и запекания. Зеленые помидоры широко применяются в кухне юго-западных штатов США, где из них делают начинку для очень распространенного там закрытого или полузакрытого пирога green-tomato pie. Помидоры тушат с яблочным уксусом и сливочным маслом в течение 10 минут, затем добавляют сахар, кукурузный крахмал и корицу — начинка готова, а тесто можно подобрать по своему вкусу.

А вот как готовит такой пирог Фриц.

Пирог из зеленых помидоров (Green-Tomato Pie)

Для начинки 4-х пирогов вам понадобится:

— 2,5–3 кг зеленых помидоров

— 1 кг коричневого сахара

— 500 г. изюма без косточек

— 250 г. нарезанных кусочками цитронных цукатов

— 1 чашка очищенного говяжьего околопочечного жира

— 1 столовая ложка соли

— ½ чашки красного винного уксуса

— по 1 чайной ложке молотых корицы, гвоздики, мускатного ореха и душистого перца

— ½ чашки бренди

Крупно порубите помидоры и дайте стечь соку. Залейте холодной водой и доведите до кипения. Варите, закрыв крышкой 30 минут, слейте жидкость. К томатам добавьте сахар, изюм, цитрон, околопочечный жир, соль и уксус и тушите смесь до густоты (около 2 часов). Полностью охладите, добавьте специи. Храните в запечатанных банках.

Для пирога выложите начинку на нижний слой теста (рецепт теста - роман «Требуется мужчина»), полейте половиной бренди, а сверху выложите «решетку» из теста. Выпекайте 35–40 минут при температуре 180 °С. Перед подачей обрызгайте пирог оставшимся бренди и подавайте теплым с кремом, приготовленным из 1 чашки сахарной пудры и 100 г. несоленого сливочного масла. Сахар взбейте с маслом, добавьте бренди по вкусу и охладите крем.

Закончим наше расследование романа одним из высказываний Вульфа, далеким от кулинарии, но показывающим, как мало меняется мир — ведь книга была написана еще в 1940 году…

> … Терпеть не могу международные интриги — ничего грязнее в мире нет. Я весьма поверхностно представляю себе ту кутерьму, которая сейчас творится на Балканах, но даже поверхностному наблюдателю видно, как разъедают страну личинки коррупции. Регент, правящий в Югославии, лицемерно ищет дружеского расположения отдельных народов…

Издательство «Центрполиграф», 2000

ЗАВЕЩАНИЕ
WHERE THERE'S A WILL (1940)

В одной из комнат старинного дома женщина в густой вуали истерично кричала, что знает, кто убил ее мужа Ноэля Хауторна. В то же самое время этажом ниже другая женщина, также в густой вуали, спокойно обсуждала завещание своего последнего мужа — Ноэля Хауторна — с его любовницей. Очевидно, одна из вдов была мошенницей. Любовница вскоре будет трупом…

К счастью (или, к сожалению), в романе работы детективу-кулинару не слишком много. Однако, несомненно, заслуживает внимания отрывок, в котором раскрывается отношение Вульфа к людям, не имеющим вкуса. Даже, если это талантливый сыщик Фрэд Даркин, неоднократно помогавший Вульфу в раскрытии самых загадочных преступлений.

> Домой я приехал и половине девятого и страшно расстроился, увидев, что Вульф еще не садился обедать, хотя, как правило, священнодействие начиналось в восемь. Фред Даркин по-прежнему болтался на кухне, что обходилось нам по доллару за час… Сол Пензер или Орри Кэтер отобедали бы со мной и Вульфом, но Фреда накормили на кухне вместе с Фрицем. Дело в том, что Фред все поливал уксусом, а человек с подобным отсутствием вкуса к столу Вульфа не допускался. Опростоволосился он еще в 1939 году, потребовав уксуса к куропаткам, приготовленным с орехами и различными восточными специями. Конечно, никто ему ничего не сказал, поскольку Вульф считал недопустимым мешать кому-то во время еды вплоть до того момента, когда пища наверняка переварится, но на следующее утро Фреда рассчитали и не приглашали на работу целый месяц.

Издательство «СКС» (Москва), 1993

Потребовав добавить уксус в коричневый «ру» для жареного голубя (а не куропатки), Фред нарушил неписаный закон. Вмешиваться в приготовление еды в доме на 35-й улице никому, кроме Вульфа, не позволялось. Тем более, когда речь идет о классическом французском продукте roux (ру) — к сожалению, переводчик видимо принял его за «различные восточные

специи»… На самом деле так называется смесь равных количеств муки и жира, которую обжаривают на сковороде и применяют в классической французской кулинарии для загущения соусов, супов и рагу. Обычно для приготовления ру используют сливочное масло, хотя подходят и свиной, и птичий жир, маргарин и даже растительные масла. Мука обжаривается в жире, для того чтобы из нее исчез неприятный привкус сырого крахмала.

Специалисты считают, что светлые ру лучше готовить со сливочным маслом, а более темные (то, на что «покусился» Фред) — растительным. В любом случае цвет ру зависит от времени приготовления: светлые готовят 4–5 минут, а темные-20-25 минут на сильном огне или около часа на малом огне при постоянном помешивании. Этот «священный» процесс могут выдержать только самые терпеливые — если в соусе появились черные пригорелые частички, содержимое сковороды можно смело выкидывать и начинать все сначала. В креольской и каджунской кухне (луизианские повара сходят с ума по этому продукту) ру готовят очень долго — около часа, до тех пор пока мука не приобретет красновато-коричневый цвет (roux — буквально «рыжий»). Креольские повара предпочитают готовить его со сливочным маслом или жиром, вытопленным из бекона, а каджунские — с растительным маслом или нутряным жиром.

Светлые разновидности ру добавляют в овощные, легкие мясные и рыбные блюда, а иногда просто смешивают с луком, сельдереем, сладким перцем и чесноком и просто намазывают эту смесь на хлеб. Темные разновидности обладают меньшей загущающей способностью, однако придают блюду большее своеобразие. Приведем здесь рецепт довольно экзотичного и характерного для Луизианы блюда из мяса аллигатора, где используется ру (сразу предупредим, что в доме Вульфа это блюдо не готовили — возможно, просто из-за дефицита аллигаторов в Нью-Йорке)…

Аллигатор в пикантном соусе (Alligator Sauce Picante)

Вам понадобится:
— 1,5 кг мяса аллигатора
— 4 столовые ложки муки
— 3 средние луковицы, нарезанные кружочками
— 2 средних стручковых перца, нарезанных
— 4 мелко нарезанных зубчика чеснока
— 3 консервированных помидора
— 180 г. томатной пасты
— 4 порубленных черешка сельдерея
— 1 л куриного бульона
— соль, красный и черный перец по вкусу
— 4 столовые ложки растительного масла
— 1 ½ пучка нарезанного зеленого лука
— 4 лавровых листа
— немного сливочного масла
— 1 тонкий ломтик лимона
— петрушка

Приготовьте ру — то есть обжарьте муку в растительном масле. Влейте куриный бульон, добавьте лук, сельдерей, сладкий стручковый перец и готовьте еще около 3 минут. Добавьте томатную пасту, консервированные помидоры и продолжайте готовить еще 30 минут. Затем положите чеснок, мясо аллигатора, добавьте зеленый перец, лавровый лист, приправьте солью, черным и красным перцем и готовьте еще 20 минут. Добавьте петрушку, масло и лимон и тушите еще примерно 20 минут. Таким образом общее время приготовления составит около 100 минут. Подавайте на отварном рисе.

ПРИМЕЧАНИЕ. Мясо аллигатора нужно брать исключительно из хвоста. Перед приготовлением его следует на 5 минут положить в кипящую воду, затем хорошенько промыть в проточной воде и обжарить в стальной кастрюле на небольшом количестве растительного масла, пока мясо не начнет немного подрумяниваться. Такая процедура поможет убрать рыбный привкус, характерный для мяса аллигатора.

Ничего необычного в блюде на самом деле нет. В некоторых американских штатах аллигаторов разводят на специальных фермах, так как их мясо многими кухнями мира считается признанным деликатесом — оно содержит мало жира и большое количество протеина. Похожее на телятину нежное белое мясо

хвоста обычно используют для приготовления рагу и жаркого. Более жесткое розоватое мясо средней части туши с более характерным вкусом годится только для тушения. Блюда из аллигатора можно отведать, например, во многих ресторанах Флориды и Луизианы. Более того, в каджунских магазинах можно встретить даже alligator sausage — колбасу из мяса аллигатора и свинины, приправленную луком, сельдереем, чесноком, сладким перцем, петрушкой, шалфеем, базиликом, солью и черным перцем. Обычно ее слегка отваривают в течение пяти минут, а затем жарят на гриле или запекают в духовке. Жирная свинина придает сочность довольно суховатому мясу аллигатора, а обилие трав и специй — необыкновенный вкус и аромат.

С ПРИСКОРБИЕМ ИЗВЕЩАЕМ CORDIALLY INVITED TO MEET DEATH (1942)

Бесс Хадлстон, устроительница праздников для представителей высшего общества, обратилась к Вульфу за помощью. Кто-то пытается скомпрометировать самую удачливую «шоу-вумэншу» Нью-Йорка, рассылая анонимные письма ее самым высокопоставленным клиентам. Казалось бы, довольно простое дело. Однако совершенно неожиданно Бесс, случайно порезавшись осколком стекла, умирает от столбняка. Что это-несчастный случай или хладнокровно подстроенное убийство?

И в уголовном, и в кулинарном отношении роман тесно связан с новой героиней Стаута — Мариэллой Тиммс. Эта, на первый взгляд, обычная секретарша-машинистка, работавшая у несчастной Бесс Хадлстон, сумела довольно быстро завоевать уважение женоненавистника Вульфа — случай беспрецедентный… Всю историю их недолгих отношений можно было бы назвать иллюстрацией к известной поговорке: «Путь к сердцу мужчины лежит через его желудок»…

> — Вы опоздали, — укоризненно сказал я девушкам, пропуская их в кабинет. — Мистер Вульф ждал вас к шести часам, в это время он спускается из оранжереи. А сейчас уже на двадцать минут больше. Теперь он удалился на кухню и занялся операциями с солониной.
>
> Они сели, и я принялся их рассматривать.
>
> — Вы имеете в виду, что он ест солонину? — спросила Мариэлла Тиммс.
>
> — Нет. Это будет позже. Он ее готовит…
>
> Надежда заполучить Вульфа, чтобы он пришел и занялся делом, еще теплилась, покуда он не успел погрузить свои руки в мясо. Фрикасе, вернее, то, что должно было им стать, лежало в блюде на столе, а Фриц и Вульф стояли по обе стороны и что-то обсуждали. При моем появлении они посмотрели на меня так, словно я ввалился на заседание Кабинета министров в Белом Доме…
>
> Взглянув на лицо Вульфа в тот момент, можно было ставить сто против одного, что сейчас он прикажет мне передать девушкам, чтобы они приходили завтра. Он уже

открыл рот, но в этот момент за моей спиной распахнулась дверь, и через кухню проплыло:

— А-а, так это здесь готовят фрикасе из солонины…

Вслед за голосом мимо меня продефилировала его обладательница. Она подошла прямо к Вульфу и наклонилась, чтобы взглянуть на блюдо с мясом.

— Извините, — произнесла она так, как я все равно не смогу передать на бумаге, — но фрикасе из солонины — это мой конек. Тут ничего нет, кроме мяса, да?

— Как видите, — буркнул Вульф.

— Оно нарезано слишком мелко.

Вульф окинул ее хмурым взглядом. Я чувствовал, что его раздирают противоречивые чувства. Присутствие особы женского пола на кухне было кощунством. Женщина, критикующая его или Фрица кулинарное искусство, была оскорбительницей вдвойне. Но солонина являлась в жизни Вульфа одной из самых сложных проблем, доселе так и не разрешенной. Как смягчить соленый привкус, сохранив ее уникальный букет; как уничтожить вечный крест ее сухости, не сделав раскисшей, — теории и эксперименты длились годами. Он насупился, но не указал ей на дверь.

— Это мисс Тиммс, — представил я. — Мистер Вульф. Мистер Бреннер…

— Нарезано слишком мелко — в каком смысле? — свирепо спросил Вульф. — Это не нежное свежее мясо, которое может потерять сок…

— Только, пожалуйста, успокойтесь. — Ладонь Мариэллы легла на его руку. — Оно еще не. погублено, просто было бы лучше нарезать его чуть покрупнее. Но на такое количество мяса картофеля, пожалуй, многовато. К тому же, если у вас нет требухи, вам не удастся…

— Требухи? — проревел Вульф. Мариэлла кивнула.

— Да, да, свежей свиной требухи. В этом-то весь секрет. Слегка обжаренной в оливковом масле, с луковым соком…

— Силы небесные! — Вульф стоял, уставившись на Фрица. — Ничего подобного я прежде не слышал. Это никогда не приходило мне в голову. Фриц, а?

Фриц задумчиво наморщил лоб.

— Не исключено, что в этом что-то есть, — согласился он. — Можно попробовать. В качестве эксперимента.

— Позвольте, я вам помогу, — сказала Мариэлла. — Здесь требуется некоторая сноровка…

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Фриц и Вульф пытаются сделать что-нибудь приличное из солонины (corned-beef) — выдержанной в крепком солевом растворе говядины (чаще всего грудинки). Этот незамысловатый продукт был особенно распространен в кухне южных штатов США (Мариэлла, кстати, южанка), однако сегодня постепенно уходит из рациона американцев. Правда, в магазинах еще можно встретить серовато-розовое очень соленое мясо, приготовленное в «старинном» (old-fashioned) стиле, и ярко розовую солонину с меньшим содержанием соли, но с небольшой добавкой селитры. Тем не менее многие традиционные блюда южан без солонины просто немыслимы, так как засоленное мясо обладает особым, только ему присущим вкусом. Недаром в романе «Слишком много поваров» Вульф приводит тушеную солонину с овощами как аргумент в споре с Жеромом Береном о достоинствах американской кухни…

В приведенном выше отрывке Вульф и Фриц готовят совсем не французское «фрикасе» (Мариэлла, скорее всего, даже не знает такого слова!), а чисто американский хэш из солонины — corned beef hash (другое, довольно распространенное название блюда — corn beef Willie). Так в США называют смесь из рубленого мяса (обычно солонины), картофеля и овощей, которую запекают или поджаривают. Например, в Новой Англии наиболее популярен red-flannel hash — блюдо из свеклы и картофеля, которые сначала отваривают, затем мелко нарезают и обжаривают с кусочками солонины и рубленым луком.

Вполне возможно, что хэш завезли в США голландские переселенцы — в Голландии издавна известно блюдо с похожим рецептом и названием «хаше». Для его приготовления нарезанное кубиками холодное отварное мясо тушат не меньше часа в небольшом количестве бульона с обжаренными колечками лука, приправляют гвоздикой, лавровым листом, щепоткой сахарного песка и подают с отваренным картофелем или картофельным пюре и тушеной красной капустой. Добавим, что хэш, как практически все блюда из солонины, в США считается довольно простой едой. Термином hash house, или hashery на американском жаргоне даже называют дешевый ресторан, харчевню, забегаловку, а работников таких ресторанов в США раньше назвали hash slinger (буквально «подносчики хэша»). Тем не менее, великий сыщик и великий повар не оставляют надежды превратить незатейливый хэш в достойное настоящего гурмэ

блюдо… Итак, готовим хэш.

Хэш из солонины (Corned-Beef Hash)

На 4 порции вам понадобится:
— 700 г. отварной солонины
— 4 средние картофелины
— 1 мелко нарубленная луковица
— ½ сладкого зеленого перца мелко нарубленного
— 500 г. свиной требухи (рецепт приведен чуть ниже)

Измельчите солонину в мясорубке. Отварите картофель в мундире, слегка остудите, очистите от кожуры, нарежьте и пропустите через мясорубку. Смешайте мясной фарш с картофельным, добавьте перец, лук, требуху и хорошенько перемешайте. Выложите массу в форму, смазанную сливочным маслом, и поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 20–25 минут, пока не подрумянится.

По рецепту Мариэллы для настоящего хэша требовалась свиная требуха, за которой тут же был послан Арчи.

> Вульф повернулся ко мне, приняв быстрое решение:
> — Арчи, позвони Крецмейеру и спроси, есть ли у него свиная требуха. Два фунта…
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Вообще свиная требуха (chitlins, или chitterlings) — субпродукты, включающие в себя кишки и желудок, — хорошо известна в американской кухне. В южных штатах ее даже жарят в жиру и подают с соусом как самостоятельное блюдо. А вот так ее готовят для хэша из солонины.

Требуха для хэша из солонины (Chitlins for Corned-Beef Hash)

Вам понадобится:
— 1 кг свиной требухи
— 2 гвоздички
— 1 лавровый лист
— 1 нарезанный жгучий красный перец
— 1 нарезанная колечками луковица
— 1 нарезанный стебель сельдерея
— ¼ чашки винного уксуса
— ½ чашки оливкового масла
— ½ чайной ложки лукового сока

В большой эмалированной кастрюле залейте требуху холодной водой и дайте постоять 4 часа. Промойте требуху под проточной водой 5–6 раз, удаляя как можно больше жира. Поместите требуху в большую кастрюлю, добавьте гвоздику, лавровый лист, перец, лук, сельдерей, уксус и налейте воды, чтобы она закрывала требуху. Доведите до кипения и варите, пока требуха не станет мягкой (2–3 часа). Когда требуха сварится, откиньте ее на дуршлаг и нарежьте на куски длиной 5–7 см. В большую сковороду налейте оливковое масло (слоем примерно в 1 см), добавьте луковый сок и обжарьте требуху до золотистого цвета. Теперь ее можно класть в хэш.

К немалому удивлению Вульфа, результат превзошел все ожидания (здесь также под «фрикасе» подразумевается хэш).

> … Фрикасе получилось на славу. Вульф уничтожил три порции и, разговаривая с Мариэллой, чем занимался большую часть трапезы, был не только снисходителен, но и выказывал определенное уважение.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Теперь причина необычной приязни Вульфа к простой секретарше вполне понятна. Упомянем еще одно блюдо, приготовленное Фрицем и Вульфом также под ее руководством.

> Я пошел в кухню. Вульф был там. Он стоял возле длинного стола, наблюдая, как Фриц натирает смесью пряностей телячью печенку, а рядом с ним, ближе, чем какая-либо женщина или девушка приемлемого возраста, держась за его локоть, стояла Мариэлла. Такого на моей

памяти не бывало.

Вульф скользнул по мне взглядом.

— Уже вернулся, Арчи? — Он наклонился, посмотрел на печенку, выпрямился и вздохнул всей своей богатырской грудью…..

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

К сожалению, переводчик не закончил фрагмент, «нарвавшись» на незнакомые ему кулинарные термины. Сделаем это за него…

— Уже вернулся. Арчи? Мы готовим фальшивую черепаху. У мисс Тиммс есть на этот счет кое-какие свои соображения…

Итак, Фриц, Вульф и Мариэлла готовили фальшивую черепаху (mock terrapin) — блюдо издавна известное в старой Англии, где так (а точнее — mock turtle) называли приправленную специями телячью голову под соусом. Особенно славился (и славится до сих пор) суп из «фальшивой черепахи» (mock-turtle soup), который готовят из телячьей головы и мозгов. Он действительно напоминает по вкусу черепаховый суп. Для его приготовления голову теленка варят на малом огне, бульон процеживают, добавляют в него вино (обычно херес), специи, толченые грецкие орехи, кладут мелко нарезанное вареное мясо, загущают суп обжаренной на сливочном масле мукой и подают к нему гренки с мозгами, сваренные вкрутую яйца, петрушку и перец. Этот суп особенно прославился благодаря сказке английского писателя-математика Л.Кэрролла «Алиса в Стране Чудес» (переводчик русского варианта Н. М. Демурова называет его «квази-черепаший суп»): «А ты видела Черепаху-Квази?» — спросила Королева Алису. «Нет, — сказала Алиса. — Я даже не знаю, кто это такой». «Как же, — сказала Королева, — это то, из чего делают квази-черепаший суп»… Сказочную «квази-черепаху» художник Джон Тенниел, иллюстрировавший оригинальное издание книги, изобразил с головой теленка и панцирем черепахи.

Подобный суп был известен и в русской ресторанной кухне XIX века — его обычно называли суп «тартю» (от французского potage a la tortue). Готовили суп довольно сложным образом. Телячью голову тушили в течение двух часов в крепком бульоне, отделяли мясо от костей, выкладывали его на лист под пресс и охлаждали. Далее готовили бульон из сладкого мяса и гребешков, толкли в нем мясо судака с булкой, перцем, маслом и укропом,

добавляли маринад и водку пополам с мадерой. Отдельно крошили мясо с телячьей головы и гребешки, добавляли в суп и подавали к столу с лимоном…

Вот как готовят фальшивую черепаху на кухне Вульфа.

Фальшивая черепаха (Mock Terrapin)

На 4–6 порций вам понадобится:

— 1,5 л бульона (см. ниже)

— 0,5 кг печени теленка

— ½ чайной ложки мелко нарезанного свежего тимьяна (или ¼ чайной ложки высушенного)

— 1 щепотка толченой гвоздики

— ½ чайной ложки мелко нарезанного кервеля (или ¼ чайной ложки высушенного)

— 4 столовые ложки сливочного масла

— 100 г. ветчины

— 1 мелко нарезанная луковица шалота

— 2 чайные ложки сахара

— 4 столовые ложки муки

— сок одного лимона

— 1 столовая ложка мадеры

— тонко нарезанные ломтики лимона

Налейте бульон в сотейник и на малом огне доведите до кипения. Смешайте тимьян, гвоздику и кервель с 1 столовой ложкой сливочного масла и, тонко порезав печень, натрите ее кусочки этой смесью. Дайте постоять 30 минут. Нарежьте мелкими кусочками ветчину. В другом сотейнике растопите остальное сливочное масло и обжарьте в нем печень, ветчину и лук-шалот в течение 5 минут, а после этого добавьте в кипящий бульон. Посыпьте сахаром и размешайте. Приготовьте жидкое тесто из муки и ¼ чашки бульона и медленно введите в суп. Варите 20 минут, а затем добавьте лимонный сок и мадеру. Украсьте ломтиками лимона.

Бульон для фальшивой черепахи (Stock for Mock Terrapin)

Вам понадобится:

— ½ головы теленка, или 1,5–2 кг телячьих костей

— 2 чашки воды или консоме

— 1 чашка сухого белого вина

— 2 нарезанных стебля сельдерея

— ½ чашки нарезанного колечками репчатого лука

— 1 чашка мякоти помидоров

— 1 ½ чашки томатной пасты

— ½ чайной ложки нарезанного свежего тимьяна (или ¼ чайной ложки высушенного)

— ½ чайной ложки нарезанного свежего базилика (или ¼ чайной ложки высушенного)

— 1 ½ чайной ложки соли

Положите телячью голову в большую кастрюлю, добавьте воду (или консоме) и вино. Доведите до кипения, убавьте огонь и добавьте все остальные ингредиенты. Варите 2,5 часа. Процедите бульон, снимите жир и используйте для предыдущего рецепта.

Мариэлла неспроста запала в душу Вульфа. Секретарша-машинистка в совершенстве владела кулинарными приемами домовитых американских хозяек и прекрасно разбиралась в классических рецептах американских блюд, что подтверждает следующий отрывок.

> Там (на кухне) было тепло, светло и витали аппетитные запахи. Фриц нарезал ломтиками спелый ананас. Вульф сидел на стуле возле окна, дегустируя содержимое дымящейся кастрюльки. Мариэлла, скрестив ножки, пристроилась на краешке длинного стола и потягивала ментоловый джулеп. Она приветственно помахала Брейди кончиками пальцев. Он замер как вкопанный и теперь, мигая, смотрел на нее, на Вульфа, на Фрица и вновь на нее.
>
> — Что ж, — наконец выдавил он, — я рад, что у вас у всех такое праздничное настроение. В теперешней ситуации…
>
> — Глупости, — оборвал Вульф. — Тут нет ничего праздничного. Мы готовим пищу. А мисс Тиммс нашла занятие получше. Вам что, необходимы истерики? У нас состоялась дискуссия относительно приготовления

подового хлеба, и вот сейчас в духовке две партии: замешанная на двух яйцах — и на трех; на молоке комнатной температуры — и на кипящем. Мисс Тиммс протягивает вам джулеп, возьмите. Арчи, джулеп?

Я не ответил, развернулся и вышел в холл. Отыскав шляпу, я хлопнул дверью с наружной стороны и зашагал к находившемуся на углу заведению Сэма, где взгромоздился на табурет возле самой стойки. Вероятно, я что-то бормотал, потому что Сэм спросил из-за стойки:

— Подовый хлеб? Что это за чертовщина — подовый хлеб?

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Удивление Сэма вполне понятно! Для американца такой термин, естественно, покажется полной чертовщиной — подовым пирогом (даже и не хлебом!) на Руси когда-то называли пирог из кислого дрожжевого теста, испеченный на поду в топке русской печи, после того как все дрова полностью прогорят и печь раскалится докрасна. На самом деле Вульф и Мариэлла говорили совсем о другом — о рецепте «ложечного хлеба», или спунбреда (spoon bread), густого пудинга из кукурузной муки, молока, сахара и взбитых яиц, довольно распространенного в южных штатах США и действительно больше похожего на очень мягкий «хлеб». Смесь выкладывают в смазанную маслом форму, заливают сверху молоком и запекают в духовке в течение 45 минут. Этот довольно нежный «пудинг» принято есть ложкой (spoon), отчего, скорее всего, и происходит его не совсем обычное название. Правда, существует и другая версия, связывающая spoon bread с индейским названием любой каши — suppawn. Во многих американских семьях рецепт «ложечного» пудинга передается из поколения в поколение уже в течение нескольких веков.

Вульф и Мариэлла в данном случае не только дискутируют, но и проводят «практические занятия», пытаясь приготовить спунбред двумя различными способами…

Спунбред (Spoon Bread)

Вам понадобится:

— 5 столовых ложек сливочного масла

— 1 чашка белой кукурузной муки

— 1 чайная ложка соли

— 1/3 чашки изюма, вымоченного в ¼ чашки вишневого ликера (не обязательный ингредиент)

— 2 чашки кипятка

— 1 чашка молока

— 3 крупных яйца

Растопите масло на малом огне и отставьте в сторону. В миске смешайте, кукурузную муку, соль, и изюм и влейте кипяток. Продолжайте мешать, пока смесь не станет однородной, затем дайте ей постоять 5-10 минут. Доведите молоко почти до кипения и медленно введите его в смесь. Добавляйте по одному яйцу, энергично взбивая. Влейте растопленное масло в тесто, перемешайте и вылейте тесто в смазанную форму. Выпекайте 25–30 минут в разогретой до 215 ˚С духовке. Подавайте горячим со сливочным маслом, кленовым сиропом или джемом из смородины.

Приведем здесь еще один способ приготовления такого пудинга по одному из классических американских рецептов…

Растворите ½ чайной ложки пекарской соды в ½ чайной ложки кипящей воды и добавьте вместе со столовой ложкой лимонного сока в 1 чашку молока. Дайте постоять 10–15 минут, чтобы молоко успело скваситься. Залейте 3–4 столовые ложки сливочного масла 2 чашками кипящей воды, подождите, пока масло растворится, и добавьте сначала чашку белой кукурузной муки, а затем сквашенное молоко. Взбейте два яйца и введите в общую смесь. Обильно смажьте жиром 2-литровую посуду, вылейте туда тесто и поставьте в разогретую до 180 ˚С духовку на 50–60 минут.

Да, кстати, наверняка кого-то из читателей заинтересовал джулеп, фигурирующий в приведенном выше отрывке. Словом julep американцы называют все алкогольные или безалкогольные коктейли с листочками мяты и сахаром; часто такой напиток называют mint julep (мятный джулеп) — этим термином пользуется и Стаут (хотя джулеп всегда мятный). Обычно джулепы готовят следующим образом.

Джулеп (Julep)

Несколько листочков свежей мяты моют и подсушивают полотенцем. Часть — откладывают для украшения напитка, другую часть кладут на дно стакана, вливают туда сахарный сироп (иногда кладут сахар или сахарную пудру с двумя ложечками воды) и разминают мяту барменской ложкой или специальной барменской палочкой — мадлером. Затем наполняют стакан мелко измельченным льдом, вливают все полагающиеся по рецепту компоненты (в алкогольный джулеп обычно входят коньяк или виски), размешивают напиток и подают в кружке или высоком стакане с соломинкой и листочком мяты.

Слава изобретения самого распространенного сегодня алкогольного джулепа принадлежит американскому штату Кентукки (по крайней мере, так считают американцы), хотя некоторые знатоки утверждают, что сама идея приготовления напитка была привезена в Европу около 300 лет тому назад из Персии и уже из Европы попала в США, а само слово julep восходит к персидскому gulab — розовая вода. Сегодня алкогольный джулеп — самый распространенный напиток во время проведения знаменитых Кентуккских дерби (ежегодных скачек) в первую субботу мая. Здесь его готовят с бурбоном и подают непременно в серебряных или оловянных кружках, предназначенных специально для джулепа. Обычные пропорции напитка: 5 листочков мяты, чайная ложка сахарной пудры, две чайных ложки воды, 60–75 мл виски (обычно бурбона), лед. В Кентукки до сих пор спорят о том, надо ли разминать листик мяты в джулепе или лучше оставлять его целым. Говорят, что один из страстных поклонников джулепа на смертном одре прошептал собравшимся вокруг него потомкам: «Никогда не оскорбляйте порядочную женщину, никогда не вводите лошадь в дом и никогда не давите мяту в джулепе…»

Да, кстати, о женщинах. Даже Мариэлла не смогла бы (если бы, конечно, захотела) «сломать» старого холостяка Вульфа. Его настороженное отношение к женщинам, как к особам довольно странным, нелогичным и постоянно желающим отнять свободу хотя бы у какого-нибудь одного мужчины, Стаут сохраняет до самого последнего романа своей знаменитой серии. А вот и иллюстрация к этому.

Для начала, покончив с супом из каштанов и томясь в ожидании, пока Фриц принесет знаменитое жаркое, он наизусть процитировал билль, представленный на рассмотрение

английского парламента еще в семнадцатом столетии. Он, в передаче Вульфа, гласил:

> «Женщина любого возраста, сословия и достатка, будь то девственница, девица в возрасте или вдова, совратившая с помощью духов, румян, косметических снадобий, искусственных зубов, фальшивых волос, испанской шерсти, железных корсетов, обручей, башмаков на высоких каблуках или накладных бедер одного из поданных Ее Величества и склонившая его к браку, отныне, согласно настоящему Акту, подлежит наказанию наравне с лицами, обвиняемыми в колдовстве, а заключенный обманным путем брак признается недействительным и подлежит расторжению».

СП «Интерграф Сервис», 1993

Неплохой был бы закон!

ЛОВУШКА
BOOBY TRAP (1944)

Роман Стаут писал во время войны, поэтому Арчи, имеющий звание майора, состоит теперь на службе в военной разведке США. Кто-то заинтересовался гранатами нового типа — последней военной разработкой, которая должна была поступить на вооружение американской армии. Контрразведчик капитан Кросс, занимающийся этим делом неожиданно выбрасывается с 12 этажа «Баскомб-отеля». Расследование поручают Арчи, он, естественно, привлекает к нему Ниро Вульфа…

Благополучная, процветающая, сытая Америка! Даже в тяжелые военные времена Вульфу не приходится питаться армейской тушенкой и перловой кашей. На его столе все как обычно — устрицы, жареная утка и даже лягушачьи лапки…

> На ужин у нас были устрицы, лягушачьи лапки, жареная утка, кукуруза в початках, зеленый салат, пирог с черникой, сыр и кофе. Я сидел напротив Вульфа. Справа от меня был генерал Карпентер, а слева — сержант Брюс. Очевидно, Вульфу было известно о том, что Карпентер приведет и ее, потому что стол был накрыт на четверых еще до их прихода, но мне об этом ничего не сказал. Она ела, как и полагается сержанту, если не по манерам, то, во всяком случае, по количеству. Да и все остальные тоже…
>
> *Издательство Центрполиграф, 2000*

Конечно же, Фриц, явный поклонник французской кухни, просто не мог не приготовить хоть однажды лягушачьи лапки (возможно, он сделал это единственный раз — исключительно в честь высадки американского десанта на побережье Нормандии, проявив себя истинным патриотом!). И действительно, найти упоминание о лягушачьих лапках в романах Стаута оказалось не так-то просто. Первое «кулинарное» высказывание о лягушках мы обнаружили в романе «Завещание», и принадлежит оно одной из героинь, которая заявляет Вульфу: «Последний раз настоящую панику я испытала в двухлетнем возрасте, когда проглотила живого лягушонка». Спокойно, без паники! Французы едят лягушек — это чистая правда!

Наше воображение сразу же рисует знакомое пучеглазое

существо, напрочь загубившее поварскую карьеру деда Щукаря, но зато повысившее статус Ивана-дурака до Ивана-царевича… Однако французы совсем иначе относятся к лягушкам — возможно, они просто не знакомы ни с творчеством Шолохова, ни с русскими народными сказками. Тем более, что они едят только лапки, или «лягушачьи окорочка», причем, не любых, а только специальных зеленых лягушек. И едят их не только французы. Блюда из «лягушачьих окорочков» сегодня можно встретить в меню ресторанов даже такой консервативной страны, как Англия. Говорят, что на берега туманного Альбиона лягушачьи лапки первым привез знаменитый французский повар Огюст Эскофье, дебютировавший в 1865 году в знаменитом кафе «Petit Moulin Rouge» на улице Антенн в Париже, а затем организовавший превосходную кухню в парижском отеле «Ritz» и в лондонском отеле «Savoy» (если вы помните, его бюст украшает комнату Фрица в доме Ниро Вульфа). Галантный француз окрестил приготовленное им блюдо из лягушачьих лапок cuisses de nymphes (буквально «ляжки нимф») — скорее всего, поэтому их с таким восторгом и приняла лондонская элита. Сегодня француженки покупают деликатесные лапки в виде полуфабриката, нанизанного по дюжине на тонкую леску — порция примерно на двух человек. Можно приобрести и широкогорлую банку, в которую уложены завернутые в виноградные листья и залитые маринадом лапки лягушек. Кстати, что-то подобное начало мелькать и на прилавках наших магазинов, правда, только элитных.

Однако вернемся к нашему ужину и посмотрим, как же готовит лягушек швейцарец Фриц…

Лягушачьи лапки по рецепту Фрица (Fritz's Frogs' Legs)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 30 лягушачьих лапок
— 2 чашки сухого белого вина
— ¼ чашки нарезанного шнит-лука
— ½ чашки сухого хереса
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 1 чашка сливок
— соль и свежемолотый белый перец по вкусу

Положите лягушачьи лапки в сотейник, залейте вином и положите шнит-лук, оставив немного лука для украшения. Варите 15 минут или чуть больше, в зависимости от их размера. Когда лапки станут мягкими, выньте их, обсушите, удалите шнит-лук, уложите в кастрюльку, запейте хересом и дайте постоять час. Тем временем приготовьте густой белый соус из сливочного масла, муки и сливок. Приправьте его солью и перцем. Поставьте кастрюлю с лапками и хересом на огонь, сверху залейте соусом, закройте крышкой и тушите на очень малом огне 15–20 минут. Подавайте очень горячими в этой же кастрюльке, украсив оставшимся шнит-луком.

УМОЛКНУВШИЙ ОРАТОР
THE SILENT SPEAKER (1946)

Кто-то очень хотел помешать выступлению Чени Буна на банкете миллиардеров — настолько, что размозжил оратору череп гаечным ключом… Но, как удалось обнаружить Ниро Вульфу, ничто не могло заставить Буна замолчать — даже собственная смерть… В романе нам предстоит расследование целого ланча из серии «кушать подано». Основой трапезы Фриц сделал очень любимые американцами кукурузные блинчики…

> …появившийся Фриц объявил, что кушать подано. Обед в этот день состоял из свиного филе на кукурузных лепешках с острым томатным соусом, сыра и — венец творения Фрица — кукурузных блинов с медом. Фриц готовил их мастерски. Не успевал один из нас прикончить, скажем, одиннадцатый блин, как немедленно, прямо со сковороды, появлялся двенадцатый.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

На самом деле Фриц для ланча (а не обеда — тем более переводчик сам двумя строчками выше пишет: «…сейчас пора ленча») приготовил одни и те же маленькие кукурузные блинчики, чуть меняя состав теста. Поэтому переводчик напрасно пытается разнообразить лексикон Арчи «кукурузными лепешками» и «кукурузными блинами». Ситуация весьма похожая на Бретань (Франция), где в блинных-креперіях каждое блюдо обеда (мясо, рыбу, ветчину, апельсины, шоколад и даже мороженое!) подают завернутым «конвертиком» в тонкий вкусный блин crepe (креп) из пресного или сладкого теста. Приведенный выше фрагмент правильнее было бы перевести следующим образом.

> … На первое в этот день были кукурузные блинчики со свининой в сухарях, на второе — кукурузные блинчики с острым соусом из помидоров и сыра, и на третье — кукурузные блинчики с медом…

Итак, первое блюдо, естественно, сами кукурузные блинчики — базовый рецепт (более подробно о блюдах из кукурузы мы расскажем при расследовании романа «Банальное убийство»).

Кукурузные блинчики (Corn Cakes)

На 18–20 блинчиков диаметром 5 см вам понадобится:
— 2 чашки кукурузной муки
— 1 чашка пшеничной муки
— 1 чайная ложка пекарского порошка
— ¼ чайной ложки порошка шалфея
— 1 ½ чайных ложки соли
— 4 столовые ложки сливочного масла
— ¼ чашки мелко нарезанного сельдерея
— 2 крупных яйца
— 3 чашки молока

Смешайте кукурузную и пшеничную муку, пекарский порошок, шалфей и соль. В маленькой сковородке распустите сливочное масло и обжарьте сельдерей до мягкости. Взбейте яйца и добавьте в мучную смесь вместе с сельдереем и сливочным маслом. Хорошенько размешайте. При постоянном помешивании постепенно добавляйте молоко, пока тесто не приобретет консистенцию густых сливок. Разогрейте сковороду, смажьте ее жиром и ложкой наливайте тесто, чтобы получались блинчики примерно 5 см в диаметре. Такие блинчики подают на гарнир, обильно смазав маслом.

А так готовится свинина к этим блинчикам…

Парная свиная вырезка в сухарях (Breaded Fresh Pork Tenderloin) [27]

На 4–6 порций вам понадобится:
— кусок отборной свиной вырезки весом около 1,5 кг
— ½ чашки пшеничной муки
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— 1 крупно нарезанная средняя луковица
— 1 крупно нарезанная средняя морковь
— 1 крупно нарезанный стебель сельдерея
— 1 лавровый лист
— 2 веточки петрушки
— 1 чашка сухого белого вина
— 2 яичных желтка
— 1 чашка толченых сухарей
— ¼ чашки сухого хереса

Обсушите мясо, обернув его в чистую ткань, затем обсыпьте мукой, солью и перцем. На дно посуды для жарки выложите кольца очищенного лука, ломтики моркови и сельдерея, добавьте лавровый лист и петрушку. Сверху положите свинину, полейте ее вином и выпекайте в разогретой до 165 ˚С духовке 1,5 часа, периодически поливая образовавшимся соком. Выньте мясо из духовки и дайте ему немного остыть. Разотрите яичные желтки, смажьте ими мясо со всех сторон, затем запанируйте его в сухарях, сбрызните хересом и еще раз запанируйте в сухарях, чтобы оно полностью было ими покрыто. Увеличьте температуру в духовке до 210˚, выньте из сковороды овощи и слейте всю жидкость (не выливайте ее — она послужит соусом!) и обжаривайте мясо еще 15 минут, пока не подрумянится корочка. Тем временем снимите жир с образовавшегося соуса, процедите и уварите его до половины чашки. Перед самой подачей полейте этим соусом мясо.

Для блинчиков с острым томатно-сырным соусом вместо желтой кукурузной муки Фриц использует белую, а вместо сельдерея и шалфея — свежемолотый черный перец. Для блинчиков с медом — берет желтую кукурузную муку, а вместо сельдерея и шалфея добавляет две столовые ложки коричневого сахара. А так он готовит острый томатно-сырный соус…

Томатно-сырный соус (Tomato and Cheese Sauce)

Для приготовления двух чашек вам понадобится:
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 1 ½ чашки разогретых густых сливок
— 100 г. сыра фонтина
— 2 яичных желтка
— ½ чашки томатного пюре
— ½ чайной ложки соли
— щепотку черного перца
— капелька соуса «Табаско»

Растопите сливочное масло в сотейнике, добавьте муку и готовьте на малом огне 3 минуты. При постоянном помешивании постепенно добавляйте разогретые сливки. Нарежьте кубиками сыр и добавьте в соус (по несколько кубиков за раз, пока они не расплавятся). Снимите с огня, взбейте яичные желтки с небольшим количеством соуса, а затем введите полученную массу обратно в сотейник. При постоянном помешивании на малом огне доведите соус до густоты. Добавьте томатное пюре, приправьте солью, перцем и «Табаско».

И БЫТЬ ПОДЛЕЦОМ
AND BE A VILLAIN (1948)

Мэдлин Фрейзер — ведущая популярной радиопрограммы, на которой один из гостей передачи, в присутствии множества свидетелей, был отравлен газированной водой, выпускаемой спонсором программы. Все, что нужно было выяснить Вулъфу, это узнать — кто из свидетелей является преступником…

Наше «расследование» мы начнем сразу же… с наркотиков — да и чего еще ждать от произведения с таким названием!? Да-да, мы не оговорились — оказывается к столу Вульфа подавали блюда, вызывающие «устойчивое привыкание». К сожалению, из русского перевода этого не видно…

> Мы с Вульфом отправились через холл в столовую, поесть жареных креветок и пирожков с моллюсками. К этому Фриц подал уже привычный кислый соус с грибами.
>
> *Издательство «Радуга», 1991*

Правильный перевод текста Стаута выглядит так.

> Мы с Вульфом отправились через холл в столовую, отведать жареных креветок и котлеток (а не пирожков!) из моллюсков залива Кейп-Код. К этому Фриц всегда подает потрясающий сметанный (не «кислый») соус с грибами, который вызывает устойчивое привыкание, не хуже наркотика.

Согласитесь, «привычный» и «вызывающий устойчивое привыкание» — совсем не одно и то же… Попробуем приготовить все перечисленные блюда, в том числе и причисляемый Гудвином к «наркотикам» сметанный соус.

Начнем с креветок — продукта прекрасно известного практически во всем мире и, особенно, в китайских ресторанах США. Одно из наиболее любимых американцами китайских блюд из креветок — kung pao shrimp — привезли в США сычуаньские повара: креветок предварительно выдерживают в смеси яичных белков, хереса и крахмала, а затем быстро обжаривают с острым красным перцем, луком, свежим имбирем, чесноком и сельдереем, постепенно добавляя рисовый уксус, сахар и соевый соус. Фриц приготовил на ланч креветок в тесте — блюдо,

которое также пришло в мировую кухню с Востока… Однако это совсем другая история.

Жареные креветки (Fried Shrimp)

На 4 порции вам понадобится:
— 500 г. креветок среднего размера (medium)[28]
— 1 чашка пшеничной муки
— 1 ½ чайные ложки пекарского порошка
— ½ чайной ложки соли
— тертый мускатный орех на кончике ножа
— 1 крупное яйцо
— ½ чашки пива
— масло для жарки во фритюре

Очистите каждую креветку от панциря, надрежьте спинку и удалите тонкую темную жилку. Отварите подготовленные креветки в небольшом количестве воды в течение 3–4 минут. Откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Просейте все сухие ингредиенты вместе. Взбейте яйцо с пивом, введите в просеянную смесь, хорошенько размешайте и дайте полученному тесту постоять примерно час. Разогрейте масло. Окунайте каждую креветку в жидкое тесто, опускайте в масло и готовьте до золотистого цвета.

Плавно переходим к расследованию «пирожков с моллюсками». В данном случае переводчика сбил с толку американский кулинарный термин clam cake. В любом случае в США cake — обычно пирожное, торт, кекс; кондитерское сладкое изделие к кофе или чаю, но никак не «пирожки»… А в том случае, когда к нему добавляют название рыбы или морепродукта, слово обретает другое значение — котлетка! Например, fish cakes — рыбные котлетки (а не пирожки с рыбой); crab cakes — крабовые котлетки. Последнее блюдо широко распространенно в США: кусочки крабового мяса смешивают с зеленым луком и специями, формуют в небольшие котлетки, окунают в смесь молока и яиц, обваливают в панировочных сухарях и слегка обжаривают в сливочном или растительном масле. Если такую котлетку американец уложил в булочку, он сразу же называет ее crab burger и начинает считать классическим американским блюдом…

Соответственно, clam cake — котлетка из моллюсков… Причем из моллюсков, выловленных в заливе Кейп-Код (Cape Cod; буквально «Мыс Трески»). Залив омывает одноименный американский полуостров на юго-востоке штата Массачусетс (Новая Англия), имеющий форму широкой дуги (в ноябре 1620 года на северную оконечность этого полуострова высадились первые английские колонисты). В США вообще довольно высоко ценятся многие морепродукты из залива Кейп-Код, в том числе и

устрицы — oysters Cape Cod, поэтому в оригинальном тексте Стаут специально подчеркивает полное название блюда — Cape Cod clam cakes.

Котлетки из моллюсков залива Кейп-Код (Cape Cod Clam Cakes)

На 12 котлеток вам понадобится:
— 1 ½ чашки свежих моллюсков
— 4 крупных картофелины
— ½ чашка жирных сливок
— 4 столовые ложки сливочного масла
— соль и перец по вкусу
— ½ чайной ложки свежей душицы (или ¼ высушенной)
— ½ чайной ложки свежего майорана (или ¼ высушенного)
— 1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота
— 2 крупных яйца
— масло для жарки во фритюре
— кусочки нарезанного вдоль лимона или лайма

Мелко нарежьте или пропустите через мясорубку моллюсков. Почистите и нарежьте мелкими кубиками картофель, отварите в подсоленной воде до мягкости, но стараясь, чтобы он не превратился в кашу. Слейте воду и поставите кастрюлю на огонь, чтобы слегка подсушить картофель. Слегка встряхивайте кастрюлю, чтобы картофель не пригорел ко дну. Снимите с огня, тщательно растолките, чтобы не осталось комков, добавьте сливки, сливочное масло, соль, перец, моллюсков, душицу, майоран и лук-шалот. Взбейте яйца до образования пены, введите в остывшую смесь и хорошенько перемешайте. Из полученной массы сформуйте руками 12 котлеток и обжарьте их во фритюре, опуская по 3 штуки за раз (чтобы масло не остывало). Украсьте кусочками лимона или лайма и подавайте со сметанным соусом.

И, наконец, готовим «наркотический» сметанный (а не «кислый»!) соус. Дело в том, что помешанные на сокращениях американцы, термином sour sauce (буквально «кислый соус») часто называют сметанный соус (от sour cream — сметана). Прежде, чем перейти к рецепту соуса, напомним, что сметана — продукт, по праву считающийся русско-украинским кулинарным достижением, так как западноевропейская кухня совсем с ним не знакома и использует вместо нее очень густые сливки, что придает блюдам непривычный для русских, украинцев или белорусов пресноватый вкус. Поэтому для сметаны в большинстве западных языков обычно нет достойного аналога — в английском меню или кулинарной книге даже может быть просто написано «smetana»…

Сметанный соус (Sour Sauce)

На 1,5 чашки соуса вам понадобится:

— 1 чашка сметаны

— ¼ чашки хрена

— 1 столовая ложка мелко нарезанной итальянской петрушки (или водяного кресса)

— 1 столовая ложка маринованных каперсов

— 100 г. шампиньонов

— 2 столовые ложки сливочного масла

В небольшой мисочке смешайте сметану с хреном, петрушкой и каперсами. Почистите и нарежьте ломтиками грибы и обжарьте их в сливочном масле. Обсушите грибы от излишнего масла и добавьте в соус.

Наше дальнейшее расследование касается итальянской кухни. Вас это не должно удивлять — вспомните историю Америки XX века. Однако оставим пока мафию, «Коза ностру» и крестных отцов и примемся за итальянских поваров, развернувшихся на американском континенте в полную силу после Второй мировой войны. Сегодня уже никого не изумляет, что по количеству пиццерий и итальянских ресторанчиков, где подают спагетти, современный Нью-Йорк не уступит даже Риму…

> После обеда я послонялся немного по кухне, слушая, Как Вульф и Фриц Бреннер, наш несравненный шеф-повар, спорили о том, что лучше — макрель, средиземноморский тунец или все-таки vitello tonato — блюдо из нежной молодой телятины. Когда спор начал меня раздражать, поскольку средиземноморского тунца у нас все равно не было, я поднялся наверх, в оранжерею на крыше, и провел пару часов в обществе Теодора Хорстмана.
>
> *Издательство «Радуга», 1991*

Блюдо, упомянутое в споре Ниро и Фрица, завезли в США итальянские переселенцы из Ломбардии, а называется оно вителло тоннато (vitello tonnato). Это кусочки холодной жареной телятины под соусом из пюре тунца, филе анчоусов, каперсов, лимонного сока и оливкового масла. Переводится такое «витиеватое» название довольно просто: vitello — телятина, которую итальянцы считают своим «национальным» мясом, а tonno — «тунец». Итальянские повара словом tonnato называют

вообще все блюда, приготовленные из тунца или подаваемые с соусом из тунца.

На самом деле, в приведенном выше отрывке Фриц и Ниро Вульф спорят совсем не о том, что лучше — рыба или телятина (такой спор не имеет смысла!), а о том, какая рыба лучше всего подходит для вителло тоннато: более доступная в США ставрида (horse mackerel) или «классический» средиземноморский тунец (Mediterranean tunny fish). Арчи не вступает в спор, так как справедливо считает, что: «Вителло тоннато в исполнении Фрица — это лучшее на земле, что можно приготовить из нежной молодой телятины…» (эту фразу не понявший смысл спора переводчик сократил до «…блюда из нежной молодой телятины»).

Итак, готовим телятину под соусом из тунца.

Вителло тоннато (Vitello Tonnato)

На 6–8 порций вам понадобится:

— 2 банки (по 200 г) консервированного в масле тунца

— 2,5 кг бескостного мяса телячьей ножки

— 2 мелко нарубленные луковицы средней величины

— 2 нарезанные моркови средней величины

— 2 стебля сельдерея, нарезанного кусочками

— 1 банка филе анчоусов (около 60 г)

— 3–4 листа свежего базилика (или ½ чайной ложки сушеных листьев)

— 2 зубчика чеснока

— 1 чашка белого вина

— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 2 яичных желтка

— ½ чашки оливкового масла

— лимонный сок по вкусу

— каперсы,

— ломтики лимона

Налейте масло из банок с тунцом в глубокую кастрюлю или латку и нагрейте. Слегка подрумяньте в нем телятину со всех сторон. Добавьте лук, морковь и сельдерей, положите базилик, чеснок, перец и влейте белое вино. Накройте латку и поставьте на маленький огонь примерно на 2 часа. Когда мясо станет мягким, выложите его на блюдо и остудите. Пропустите рыбу, анчоусы и остывшие тушеные овощи через мясорубку. Перед подачей взбейте желтки венчиком и постепенно добавляйте оливковое масло, доведя смесь до консистенции майонеза. Добавьте в массу с тунцом и тщательно перемешайте, получив в результате густой однородный соус. Приправьте по вкусу, добавьте лимонный сок. Нарежьте телятину ломтиками и выложите на блюдо. Полейте мясо получившимся соусом и украсьте ломтиками лимона и каперсами.

ПРИМЕЧАНИЕ. Можно использовать ставриду вместо тунца и оливковое масло вместо масла консервированного тунца.

Кстати, Стаут, как и большинство американцев, прекрасно знаком с классической итальянской кухней, что периодически и демонстрирует в своих произведениях. Например, в самом конце романа «Отрава входит в меню», где описано хитроумное разоблачение убийцы в итальянском ресторане, хозяйка заведения предлагает гостям свое фирменное блюдо.

— У нас есть Оссо-Буко. Очень хороший. Фирменное

блюдо.

«Центрполиграф», 2001

Все правильно, только не стоило использовать название блюда в мужском роде (все-таки, это не кофе!). Оссо-буко (osso buco) — традиционное итальянское блюдо родом, как и вителло тоннато, из Ломбардии (Милан). Его название дословно переводится как «мозговая кость» (от osso — «кость» + buco — «отверстие»), так как для приготовления оссо-буко классически используют верхнюю часть передней ноги молочного теленка, где есть и мясо, и мозговая косточка (хотя, в принципе, можно использовать и подбедерок — мясо задней ноги). Ногу нарубают поперек толстыми, в палец, кусками (для получения красивого ровного среза — мясо замораживают и распиливают кругляшами), панируют, обжаривают в оливковом масле с луком, а затем тушат в белом вине с помидорами или томатной пастой, чесноком, петрушкой, лимонной цедрой и черным перцем. Фирменное оссо-буко по-милански (osso buco alla milanese) обязательно подают с рисом, шафраном и «гремолатой» (gremolata) традиционной итальянской смесью из рубленой петрушки, чеснока и лимонной цедры.

Когда в кабинете Вульфа собираются клиенты, Фриц обычно подает им сэндвичи в булочках собственной выпечки (мы опишем их позже) с самой разнообразной начинкой: фаршем из крольчатины, джорджийской «деревенской» ветчиной, креветками с огурцом, домашним паштетом и даже с осетриной.

> Когда остальные удалились, Билл Медоуз был удостоен чести сесть в кресло из красной кожи. На маленький столик у подлокотника я поставил вновь наполненный стакан, а Фриц принес поднос с тремя сандвичами, сделанными из хлеба его собственного приготовления. Один с нарезанной крольчатиной, второй с солониной и третий с деревенской ветчиной.

Издательство «Радуга», 1991

Популярность сэндвичей в Америке всегда была столь велика, что в 20-е годы XX века там впервые появились заранее нарезанные и упакованные буханки белого хлеба, которые назывались sandwich bread, или sandwich loaf. Из такого хлеба и делают большинство американских сэндвичей…

Сэндвич с рубленой крольчатиной (Minced-Rabbit-Meat Sandwiches)

На 6 порций вам понадобится:

— 700 г. рубленой крольчатины (технология приготовления мяса приведена в рецепте рагу из зайца, роман «Слишком много поваров»)

— ¼ чашки сливочного масла

— ¼ чашки мелко нарезанного лука-шалота

— 1/3 чашки сухого белого вина

— 1 чашка молотых сухарей

— 2 крупных взбитых яйца

— ¼ чашки мелко нарезанной петрушки

— 1 ½ чайной ложки сухой горчицы

— 1 чайная ложка соли

— 2 столовые ложки топленого процеженного масла

— поджаренные на тосте булочки

— сегменты лайма

Приготовьте мясо кролика. Растопите сливочное масло в сковороде и слегка обжарьте в нем лук-шалот до золотистого цвета. Добавьте вино; половину сухарей, яйца, петрушку, горчицу, соль и мясо. Хорошо перемешайте и вылепите 6 котлет, обваляв их в оставшихся сухарях. Обжарьте котлеты в топленом масле до золотистого цвета с обеих сторон и обсушите. Подавайте на обжаренных булочках, украсив дольками лимона.

В романе «Звонок в дверь» Фриц подает клиентам даже сэндвичи с солониной, хотя Арчи обычно приходится есть такие сэндвичи где-нибудь вне дома, поскольку Вульф подобную еду не одобряет…

> На углу Шестьдесят пятой улицы я зашел в аптеку, сел около входа и заказал бутерброд с солониной и ржаным хлебом и стакан молока. У Ниро Вульфа никогда не подается солонина и ржаной хлеб.
>
> *ИПК «ИМПАКС», 1991*

Назовем приведенный перевод «некоторым преувеличением». Хотя, по поводу ржаного хлеба — сущая правда! Вульф не ест никакого другого хлеба, кроме приготовленного Фрицем (рецепт приведен в романе «Охота за матерью»). А вот с солониной (salt beef) Фриц и Вульф частенько экспериментируют — об этом совершенно определенно Арчи сообщает читателям в романе «С

прискорбием извещаем».

> …солонина являлась в жизни Вульфа одной из самых сложных проблем, доселе так и не разрешенной. Как смягчить соленый привкус, сохранив ее уникальный букет; как уничтожить вечный крест ее сухости, не сделав раскисшей, — теории и эксперименты длились годами.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Однако вернемся к нашим сэндвичам с солониной, рецепт приготовления которых предельно прост.

Сэндвич с солониной (Corned-Beef Sandwich)

Смажьте маслом подсушенные булочки, выложите сверху кусочки солонины, смажьте их дижонской горчицей (по желанию можно сверху добавить листья салата-латука и ломтики помидоров). А вот еще один сэндвич, уже с особой джорджийской «деревенской» ветчиной, о которой более подробно мы рассказывали при расследовании романа «Слишком много поваров».

Сэндвич с джорджийской «деревенской» ветчиной (Georgia-Country-Ham Sandwich)

Слегка обжарьте ломтики хлеба и намажьте их дижонской горчицей. Положите сверху тонкий ломтик джорджийской ветчины, а на нее — маленький ломтик ананаса. Поставьте под гриль, пока ананас не подрумянится. Сверху закройте сэндвич вторым ломтиком тоста.

Кстати, свинина (так же как и утка, во многих других произведениях) дает возможность Вульфу проявить гостеприимство по отношению к клиенту. Вот как, например, он по телефону приглашает доктора Майклза посетить его дом для весьма важного разговора:

> — Я решил пригласить вас поужинать вместе со мной. Вы сказали, что только что закончили работу. У меня хороший повар. На ужин у нас свиная вырезка, тушенная в остром соусе, с умеренным количеством приправ. У нас не хватит времени, чтобы как следует подготовить красное вино, но по крайней мере оно немного отойдет после холодильника. К нашему маленькому делу мы приступим лишь после ужина, за чашкой кофе, а может быть, и после кофе. Вам не доводилось слышать о коньяке «Ремизье»? Он встречается не часто. Надеюсь, вас не шокирует, что мы его будем потягивать, заедая яблочным пирогом, приготовленным Фрицем. Фриц — это мой повар.

Издательство «Радуга», 1991

Отметим, что отрывок переведен достаточно полно и правильно. Объясним только, что имеет в виду Вульф по поводу подготовки красного вина. Дело в том, что полные красные вина, которые подают к мясу, птице, дичи, паштету, грибам и жареному картофелю, должны быть на 2–3 °С прохладней комнатной температуры, но не холоднее 16–18°. Во французском языке есть даже специальный термин chambrer (им как раз и пользуется Стаут в оригинальном тексте) — так называют нагревание почти до комнатной температуры вынутого из холодильника (или погреба) красного вина, чтобы лучше раскрылся его букет. Кроме того, бутылку с красным вином надо открывать примерно за час до подачи на стол, чтобы вино немного «подышало». Таким образом, полностью подготовить вино к трапезе Вульф явно не

успевает… Однако со свининой все будет в порядке…

Парная свиная вырезка в кастрюле (Fresh Pork Tenderloin in Casserole)

На 6 порций вам понадобится:
— 1,5 кг свиной вырезки
— 4 чашки сухого белого вина
— 1 луковица репчатого лука, нарезанная ломтиками
— 1 ½ столовых ложки уксуса, настоянного на эстрагоне
— 6 толченых горошин черного перца
— 1 лавровый лист
— 1 нарезанная ломтиками морковь
— 1 нарезанный ломтиками стебель сельдерея
— 1 веточка петрушки
— 2 чайные ложки соли
— 4 столовые ложки сливочного масла
— 1 ½ чашки риса
— 1 столовая ложка рубленой свежей петрушки
— 2 чашки консервированных вишен (жидкость не выливайте!)
— 1 чашка говяжьего бульона

В большом сотейнике смешайте вино, лук, уксус, перец, лавровый лист, морковь, сельдерей, добавьте веточку петрушки, чайную ложку соли и варите на малом огне 15 минут. Отлейте одну чашку полученного маринада для соуса, а в остальном — замаринуйте свинину на сутки. Выньте мясо и хорошенько обсушите. Растопите масло в большой сковороде и обжарьте в нем мясо со всех сторон. В сковороду высыпьте рис и обжаривайте его в течение 3 минут. Переложите рис в большую кастрюлю, добавьте петрушку и чайную ложку соли. Положите туда же вишни и влейте чашку вишневого сока, а сверху выложите свинину. Налейте сохраненную чашку маринада и бульон, плотно закройте кастрюлю и поставьте в подогретую до 180 ˚С духовку на час с четвертью, пока свинина не станет мягкой, а вся жидкость не впитается. Выньте мясо и нарежьте его на куски. Распушите рис вилкой, выложите на него куски свинины и подавайте на стол прямо в кастрюле.

ТРЕБУЕТСЯ МУЖЧИНА
HELP WANTED, MALE (1949)

Бен Джонсон, политик и публицист, пришел к Вульфу в тот самый день, когда, чуть позже, пуля оборвала его жизнь… Накануне он получил письмо, на котором крупными черными буквами была оттиснута надпись — «ВАША СМЕРТЬ УЖЕ БЛИЗКА, И Я ЕЕ УВИЖУ!» Ровно на следующий день после гибели Джонсона такое же письмо пришло и Вульфу…

Не волнуйтесь, все в итоге обошлось, и преступник получил по заслугам… Поэтому мы можем расслабиться и поговорить немного о… помидорах. Тем более, что родиной этого популярнейшего в современном мире овоща считается Америка, где сегодня выращивают около 2000 его сортов. Один из них — зеленый помидор (green tomato) — упоминается (вернее, должен был бы упоминаться) в следующем отрывке.

> Я невольно залюбовался — Вульф огромной глыбой восседал в кровати, со всех сторон обложенный подушками, а на одеяле покоился поднос с завтраком. Как всегда, ровно в восемь утра, Фриц приносил завтрак в его спальню на третьем этаже. Стрелки на часах сейчас показывали восемь пятнадцать, а потому в ненасытной утробе великого сыщика уже исчезли персики, сливки, изрядная часть здоровенного ломтя бекона и две трети яичницы, не говоря уж о кофе и конфитюре.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2000*

Не удивляйтесь! В приведенном фрагменте переводчики, видимо, испугавшись странного сочетания «кофе с джемом из зеленых помидоров» (… coffee and the green-tomato jam), «упростили» джем до обычного конфитюра. В итоге, зеленые помидоры выпали из текста… И зря. Эти небольшие плоды с пикантным вкусом, особенно распространенные в кухне юго-западных штатов США, превосходно подходят не только для жарки, запекания или в качестве добавки к закускам и гарнирам. Американцы делают из них начинку для пирога green tomato pie (об этом мы уже рассказывали в романе «Через мой труп») и прекрасный джем — помидоры долго варят с сахаром и подают к кофе. Можете попытаться приготовить такой пирог и сами, только убедитесь, что плоды собраны до наступления первых заморозков

— мороз делает зеленые помидоры слишком жесткими…

Джем из зеленых помидоров (Green-Tomato Jam)

На 1 литр джема вам понадобится:

— 4 чашки очищенных от семян и нарезанных кубиками зеленых помидоров

— 2 столовые ложки соли

— 1 лимон

— 2 чашки светлого коричневого сахара

— 1 чайная ложка тертой лимонной цедры

— 1 чайная ложка корицы

— 1 чайная ложка мускатного ореха

— ¼ чайной ложки молотой гвоздики

Положите кубики помидоров в миску, посыпьте солью, поставьте на ночь в холодильник, а утром тщательно вымойте и высушите. Положите их в большую эмалированную кастрюлю, добавьте очень тонко нарезанные ломтики лимона, коричневый сахар, цедру, специи и варите под крышкой, пока помидоры не станут очень мягкими (на это понадобится около 30–45 минут). Снимите кастрюлю с огня, выньте 4–5 кубиков и отложите в сторону, а остальное превратите в пюре с помощью кухонного комбайна. Отложенные кубики нарежьте, добавьте в полученное пюре и все вместе варите еще 20–25 минут, периодически помешивая, пока джем достаточно не загустеет. Остудите полученный джем, переложите в стерилизованные банки и плотно укупорьте.

В романе есть еще один обед, который также требует кулинарного расследования… Когда по тем или иным причинам, клиентов Вульфа не угощают в столовой (что считается большой привилегией), Фриц приносит им еду в кабинет…

> В семь тридцать нас пригласили в столовую… Фриц принес нам ужин в комнату на подносах. Я быстро расправился с порцией запеченного поросячьего филе, салатом, заправленным соусом, который придумал лично сам Вульф, с ломтем дыни, пирогом с голубикой и кофе.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2000*

Не слишком удачное построение фраз запутывает читателя вконец — зачем приглашать в «столовую», а ужин нести в «комнату»? И дело тут не только в построении фразы. У Стаута

как раз все наоборот: «…нас не пригласили в столовую», из-за чего Фриц и «принес обед (dinner, а не ужин!) в кабинет (office, а не в комнату) на подносах»… Кроме того, свиную вырезку (pork-loin) не стоило бы переводить как «поросячье филе» (!). Причем, в данном случае имеются в виду wafers (буквально «вафли») — тонкие ломтики вырезки из средней (поясничной) части хребта.

Жаренные на гриле тонкие ломтики свиной вырезки (Broiled Pork-Loin Wafers)

На 6 порций вам понадобится:

— 1,5 кг свиной вырезки

— 3 столовые ложки сливочного масла

— 1 ½ столовых ложки муки

— 1 чашка говяжьего бульона

— ½ чашки сухого красного вина

— 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота

— ½ чайных ложки свежего эстрагона (или ¼ чайной ложки высушенного)

— 4 столовые ложки вермута

— 2 столовые ложки винного уксуса

— 1 столовая ложка мелко нарезанных маринованных огурчиков

— 1 столовая ложка мелко нарезанного шнит-лука

— 1 чайная ложка сухой горчицы

— водяной кресс

Нарежьте мясо на куски толщиной 0,5 см и, взяв половину сливочного масла, намажьте им куски с обеих сторон. Обжарьте свинину над углями или в электрогриле и выложите на подогретое блюдо. В сотейнике растопите оставшееся сливочное масло, добавьте муку и обжаривайте, пока она не приобретет равномерный золотистый цвет. Постепенно добавляйте бульон и красное вино и при постоянном помешивании доведите соус до загущения. В маленький сотейник положите лук-шалот, эстрагон, влейте вермут и уксус, проварите, пока жидкость не уварится вполовину, а затем добавьте в соус и, помешивая, держите на малом огне еще 3 минуты. Смешайте сухую горчицу со столовой ложкой соуса и добавьте полученную смесь в соус вместе с огурчиками и шнит-луком. Держите соус на огне еще 5 минут, затем полейте им свинину и гарнируйте ее водяным крессом.

Интересно, что переводчик, перечисляя блюда в цитируемом отрывке, совершенно правильно поставил сразу после горячего блюда салат, а вот дыню совершенно напрасно перенес из начала обеда в конец, решив, что ее подавали на десерт. Напрасно, потому что у Вульфа ее подают так, как нужно, — в качестве закуски в самом начале еды. Это — классический способ. Например во Франции, в качестве закуски перед основным горячим блюдом подают маленькие дыни с оранжевой мякотью вместе с тонкими ломтиками сырокопченой ветчины. Такую дыню

либо режут пополам и едят десертной ложкой, либо очищают от кожуры и нарезают ломтиками.

А вот как делается знаменитая салатная заправка Ниро Вульфа (именно «заправка», а не «соус» — это принятый и правильный кулинарный термин), упоминаемая также в романе «Через мой труп».

> — Теперь вы остались с носом, верно? — гоготнул Кремер и, не дождавшись ответа, задумчиво посмотрел на Вульфа, потом сказал: — Что до меня, я не отказываюсь от своей игры и по-прежнему рассчитываю на вас. Если вы сейчас подниметесь в оранжерею, я составлю вам компанию. Если вы пойдете на кухню готовить соус для салата, я…
>
> — Соус для салата готовят не на кухне. Его смешивают прямо на столе и употребляют, не сходя с места.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2000*

Абсолютно правильное замечание!

Салатная заправка Ниро Вульфа (Nero Wolfe's Salad Dressing)

Для приготовления ½ чашки такой заправки вам понадобится:

— 3 сваренных вкрутую яйца

— 4 столовые ложки оливкового масла

— ¼ чайной ложки мелко нарезанного шнит-лука

— ¼ чайной ложки мелко нарезанного эстрагона

— ½ чайной ложки мелко нарезанных анчоусов

— ½ чайной ложки мелко нарезанных маринованных огурчиков

— соль и свежемолотый черный перец

— 2 столовые ложки лимонного сока

Разотрите яичные желтки с 2 столовыми ложками оливкового масла в однородную массу. Продолжая растирать, постепенно добавляйте в полученную массу и остальное масло. Добавьте шнит-лук, эстрагон, анчоусы и огурчики. Очень мелко порубите яичные белки и также добавьте в заправку. Тщательно перемешайте, влейте лимонный сок и немедленно используйте заправку с различной зеленью, которую нужно вымыть, обсушить и порвать на куски непосредственно перед самой подачей.

Перейдем теперь к пирогам. Фриц прекрасно печет пироги, в которых один из главных компонентов, конечно же, тесто. Стаут называет его crust — корочка. Это английское слово в кулинарии используют во многих смыслах, например, так называют и корку хлеба, и верхнюю корочку пирога, а в Австралии и Новой Зеландии слово crust даже используют в смысле «средства к существованию; кусок хлеба» (то есть то, что защищает человека от нужды).

Приведенный ниже рецепт используется Фрицем для приготовления теста для всех своих пирогов, а часто — и для «запечатывания» блюд, запекаемых в горшочке под тестом…

Тесто для пирогов (Pie Crust)

Для приготовления теста вам понадобится:
— 2 чашки пшеничной муки
— 2 яичных желтка,
— 2 столовые ложки сахара
— ¼ чайной ложки соли
— 1 чашка сливочного масла
— очень холодная вода

Просейте муку в миску и сделайте в центре углубление, в которое положите яичные желтки, сахар, соль и сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками. Вымесите тугое тесто, при необходимости добавьте 1–2 капли холодной воды. Сформуйте из теста шар, оберните в фольгу или вощеную бумагу и положите в холодильник на 1 час. Разделите тесто на 2 половины. Раскатайте одну из них в виде круга и выложите на дно формы диаметром примерно 22,5 см. Другую часть теста раскатайте в виде круга и разрежьте на полосы шириной около 1 см для верхней решетки. Положите одну из приведенных ниже начинок, а сверху украсьте полосками теста, Перед выпечкой смажьте полоски молоком.

Перейдем теперь к пирогу с черникой — им Вульф заканчивает свою трапезу. В переводе названия («пирог с голубикой») нет грубой ошибки — и черника, и голубика по-английски называются одинаково blueberry. Однако, скорее всего, — это все же черника, которая не только растет в хвойных и смешанных лесах Северной Америки, но и широко культивируется на специальных фермах в штатах Мичиган, Мэн, Нью-Джерси, Северная Каролина и Вашингтон. Признанные десерты американской кухни: blueberry gems — маленькие круглые кексы с черникой, а также buckle (дословно: «плетенка») — закрытый пирог с черникой. Кстати, такой пирог в другом переводе упоминается в романе «Окно к смерти» именно как «черничный».

> Я нашел Вульфа в столовой, за столом: Он только-только приступал к пышному черничному пирогу под шапкой взбитых сливок.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Пирог с черникой (Blueberry Pie)

Для начинки пирога вам понадобится:
— 3 чашки черники
— ¾ чашки сахара
— щепотка соли
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— сок одного лимона
— 1 столовая ложка сливочного масла
— ¼ чашки молока

Переберите ягоды, смешайте с сахаром, солью, мукой, лимонным соком и выложите на слой теста (рецепт см. выше). Сверху положите маленькие кусочки сливочного масла и украсьте решеткой из теста. Смажьте молоком и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °C духовке 40 минут, пока пирог не подрумянится.

ВМЕСТО УЛИКИ
INSTEAD OF EVIDENCE (1949)

Интрига повести характерна дня многих преступлений, совершаемых в современном российском бизнесе. Так сказать, пособие для «новых русских». Успешно раскрученное двумя партнерами дело стало для них тесновато, поэтому один из них решил, что нужда во втором партнере отпала и предложил тому выйти из дела, забрав в качестве компенсации свой первоначальный пай… Убийство произошло в тот же день, когда напуганный партнер обратился к Вульфу. Однако все оказалось не так просто…

Оставим распутывание двойного убийства (в результате погибли оба партнера) Вульфу, а сами займемся ланчем, главной «уликой», на котором фигурируют… телячьи отбивные с салатом.

> В одиннадцать Вульф спустился вниз и погрузился в разглядывание каталогов. Так продолжалось до обеда. В два тридцать, насытившись телячьей отбивной и салатом, он вернулся и возобновил свое занятие.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2000*

С салатом, который на ланче (а не обеде!) сопровождал отбивную (все правильно — в США салат подают после основного блюда, а не наоборот, как принято у нас), мы познакомимся позже, при расследовании небольшой повести «Отрава входит в меню». Поэтому сразу перейдем к отбивной из телятины — мяса, считающегося деликатесом еще с библейских времен. Интересно, что в старину на Руси вводился запрет на употребление телятины. Общеизвестно, что в 1606 году боярам удалось натравить на Лжедмитрия I толпу, побудив ее ворваться в Кремль, только потому, что «царь не настоящий, так как ест телятину…». Однако в более поздние века запрет был снят, и самые различные блюда из телятины служили непременным компонентом праздничных аристократических меню. Из России в международную ресторанную кухню даже пришло блюдо — телятина[29] «Орлов» (veal Orloff). Нежную телячью вырезку обжаривают, разрезают (не до конца) на горизонтальные полоски, каждую из которых покрывают пюре из слегка обжаренных грибов и лука и снова скрепляют мясо в один кусок. Полученную «заготовку» вновь обмазывают тем же пюре, покрывают соусом бешамель и

посыпают тертым пармезанским сыром. Осталось только запечь такое кулинарное чудо в разогретой духовке (достаточно всего 10 минут, если, конечно, мясо нежное), и подать на стол… Суда по сложности рецепта, это русское блюдо явно придумал повар-француз, служивший у графа Орлова.

Обратите внимание — Фриц также готовит телятину с пармезанским сыром. Дело в том, что приготовленное им блюдо — вариант хорошо известной в США «телятины по-пармезански» (veal alla Parmigiana, или veal Parmesan] — таким американо-итальянским термином называют телячью отбивную, которую окунают в яично-молочную смесь, обваливают в сухарях, слегка обжаривают, посыпают тертым пармезанским сыром, поливают томатным соусом и запекают в духовке. Для приготовления этого блюда, действительно очень распространенного в американских ресторанах итальянской кухни, вместо пармезанского сыра иногда используют моццареллу, хотя называют такую телятину все равно «пармезанской».

Телячья отбивная (Veal Cutlet)

На 6 отбивных вам понадобится

— 6 кусков телятины из котлетной части туши

— 1 чашка панировочных сухарей

— ¼ чашки тертого пармезанского сыра

— ¼ чайной ложки паприки

— ½ чайной ложки свежей душицы (или ¼ чайной ложки сушеной)

— ½ чайной ложки свежего базилика (или ¼ чайной ложки сушеного)

— 2 крупных яйца

— 2 столовые ложки сливочного масла

— 3 столовые ложки оливкового масла

— несколько плодов лайма

Очистите мясо от пленок и отбейте каждый кусок через вощеную бумагу или пищевую пленку. В неглубоком блюде смешайте панировочные сухари, пармезан, паприку, душицу и базилик. Взбейте яйца в маленькой мисочке. Окуните подготовленные отбивные сначала в яйцо, затем запанируйте в приправленных сухарях и дайте полежать им в таком состоянии примерно 10 минут. Обжарьте отбивные на сковороде в смеси оливкового и сливочного масел и подавайте с разрезанными половинками (или четвертинками) лайма.

Кстати, даже в США любят «украшать» отбивную яйцом — вспомните фирменное блюдо многих ресторанов советской эпохи «бифштекс с яйцом». Вульф — ярый противник такой «композиции»! Об этом упоминает Стаут в романе «Умолкнувший оратор».

> — Черт возьми! — воскликнул Вульф… Он был так раздражен и рассержен, словно ему подали телячью котлету с прокисшим гарниром.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Представляем себе недоумение, появившееся на вашем лице: «При чем тут яйцо?»… Дело в том, что в оригинальном тексте Стаута написано: «Он был так возмущен и рассержен, как если бы ему подали телячью отбивную с взгромоздившимся на ней яйцом», а совсем не «…с прокисшим гарниром» (!). Видимо, привыкший к бифштексу с яйцом переводчик, не понял, чем не угодило Вульфу такое сочетание…

Кстати, в наших кулинарных книгах можно встретить «чисто американское» блюдо — бифштекс по-чикагски. Для его приготовления порционный кусок говяжьей вырезки отбивают, приправляют солью и перцем, делают в центре углубление и выливают туда сырой желток. Бифштексы в таком виде помещают на блюдо и гарнируют рубленым луком и зеленью петрушки. Трудно сказать, готовят ли так жители Чикаго бифштексы, однако оригинальности блюда надо отдать должное…

Для того, чтобы восстановить следующую цитату нам понадобилось немало потрудиться, так как в найденном нами переводе мы обнаружили только следующее.

> В восемь Фриц позвал нас ужинать. В девять тридцать, мы вернулись в кабинет.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2000*

Такая лаконичность была бы вполне уместна, если бы речь шла о неизбалованном майоре Пронине… Великий гурмэ не может полтора часа гастрономического наслаждения уместить в два кратких предложения — весомая причина повнимательнее покопаться в оригинальном тексте Стаута, используя наш кулинарно-дедуктивный метод. Вот что на самом деле рассказывает Арчи.

В восемь Фриц позвал нас обедать. «Гвоздем» обеда, было блюдо, высокопарно называемое Вульфом и Фрицем «кастельнодарским кассуле», а мною — обычными вареными бобами. Хотя, думаю, что из всех вареных бобов, эти — были моими любимыми, что само по себе уже не мало. Единственное, что немного сдерживало мой аппетит — предстоящий в конце обеда тыквенный пирог.

Мы вполне понимаем (хотя и не оправдываем) переводчика, столкнувшегося с достаточно трудной задачей, однако читатель все-таки вправе знать, что имеет в виду автор… Итак, начнем по порядку.

Кассуле (cassoulet), или «бобы в горшочке», — классическое французское блюдо, для приготовления которого белую фасоль, тушат на малом огне с рубленой говядиной, бараниной, курятиной, уткой, свининой, колбасками, белым вином и пряностями (солью, перцем, тимьяном, лавровым листом и чесноком), а затем довольно долго запекают в духовке до образования темно-коричневой корочки. Подают кассуле, как правило, с горьковатым зеленым салатом и молодым не слишком крепким красным вином (знатоки предпочитают вино Гайяка или Фронтона). Сытное кассуле является традиционным блюдом юго-

запада Франции (провинция Лангедок с центром в городе Тулузе). Классическое тулузское кассуле cassoulet toulousain обычно готовят с копченой свиной рулькой (ее предварительно на ночь замачивают в воде, чтобы уменьшить соленость, после чего мясо режут на тонкие куски), бараниной, ветчиной и тулузскими колбасками. Кроме того, тулузцы обычно добавляют в кассуле гусиный жир из конфи[30] {confit d'oie). Родиной кассуле считают город Кастельнодари (Castelnaudary), расположенный между Тулузой и Каркассоном. Самое лучшее консервированное кассуле, которое нам удалось отведать во Франции, продается в специализированных магазинах для гурмэ и называется «Cassoulet-Castelnaudary». Попробуем обойтись без консервов и приготовить классическое кастельнодарское кассуле по рецепту Фрица.

Кастельнодарское кассуле (Cassoulet Castelnaudary)

На 4–6 порций вам понадобится:

— 2 чашки белой сушеной фасоли

— 100 г тонко нарезанной свиной солонины

— 1 луковица клутэ (с 2 гвоздичками)

— 1 нарезанная ломтиками морковь

— 4 зубчика чеснока

— 2 лавровых листа

— 4 веточки тимьяна

— 4 веточки петрушки

— 500 г. свиного филе из средней (поясничной) части хребта туши

— 500 г. бараньего филе из поясничной части

— 2 столовые ложки растительного масла или свиного жира

— 1 чашка нарезанного лука

— 1 чашка (или больше) крепкого говяжьего бульона

— 2 столовые ложки томатного пюре

— 3 кусочка шкурки от бекона

— свежемолотый черный перец

— 1 сырая «летняя» колбаска[31]

— ¾ чашки толченых сухарей

Замочите фасоль на ночь (не менее чем на 6 часов) или положите в горячую воду на 1 час. Удалив всплывшую и поврежденную, положите отобранную фасоль в кастрюлю и залейте свежей водой. Добавьте нарезанную на тонкие ломтики бланшированную в кипятке солонину, луковицу, морковь, 2 зубчика чеснока и букет гарни (1 лавровый лист, 2 веточки тимьяна, 2 веточки петрушки). Варите под крышкой около 2 часов, пока фасоль не будет на ¾ готова. Тем временем нарежьте свинину и баранину на крупные кубики (примерно по 5 см) и обжарьте их в растительном масле или жире. Выньте мясо и обжарьте лук. Положите вновь мясо на сковороду. Измельчите 2 зубчика чеснока и сделайте еще один букет гарни из лаврового листа, тимьяна и петрушки. Положите его в сковороду вместе с бульоном и томатным пюре. Закройте крышкой и тушите 1,5 часа, добавляя при необходимости бульон. Когда фасоль почти готова, слейте жидкость (но сохраните ее), выньте букет гарни, чеснок, лук и морковь. Выстелите керамический горшок корочками бекона (предварительно слегка отваренными в воде). Выложите слой фасоли, затем слой мяса с подливкой, затем слой фасоли и

т. д., посыпая перцем каждый слой. Последним слоем должна быть фасоль. Сверху положите куски солонины и кусочки колбасок. Если жидкости мало, добавьте ту, в которой варилась фасоль. Посыпьте панировочными сухарями и сбрызните растопленным свиным жиром. Запекайте около 1,5 часов в духовке при температуре 180 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы из Тулузы, а не из Кастельнодари, можете на этапе запекания добавить жир из гусиного конфи.

ВТОРОЕ ПРИЗНАНИЕ
SECOND CONFESSION (1949)

Щекотливая семейная проблема — крупный бизнесмен Джеймс Сперлинг подозревает, что жених ее любимой дочери, адвокат Луис Рони — коммунист. Он обращается за помощью к Вульфу, и Арчи подозрительно быстро находит в машине Рони партийный билет члена Американской коммунистической партии, выданный на имя Уильяма Рейнолдса. Казалось бы проблема решена, однако вскоре Рони находят убитым — простое, на первый взгляд, дело перерастает в запутанный детектив. Ситуация осложняется тем, что в расследование неожиданно вмешивается самый опасный и безжалостный противник Вульфа, требующий, чтобы сыщик вышел из игры…

Стаут, как всегда, в самой гуще мировых проблем! Действие романа происходит во времена развернутой в США тотальной антикоммунистической кампании, позднее получившей выразительное название «охота на ведьм». Совсем скоро, 9 февраля 1950 года, сенатор Джозеф Маккарти выступит в отеле «Маклюр» перед аудиторией республиканцев и заявит: «Вот в моей руке список из 205 человек, которые известны государственному секретарю как члены Коммунистической партии, и тем не менее все еще работают и определяют политику государственного департамента». Эта речь станет началом эпохи маккартизма, эпохи деятельности грозной Комиссии по расследованиям антиамериканской деятельности, эпохи безудержного антикоммунизма, потрясшего основы «незыблемой» американской демократии… Дело Розенбергов, секрет атомной бомбы… Недаром романы Стаута считают наглядным пособием по новейшей истории Соединенных Штатов! Не будем оценивать Историю… И начнем наше расследование с обычного стейка, которым Вульф угощает у себя дома Лона Коэна (о нем, весьма полезном Вульфу и Гудвину журналисте, мы уже упоминали). Вот как рассказывает об этом «событии» Арчи.

> Мне так или иначе пришлось подняться и убрать бумаги со стола, чтобы Фрицу было куда поставить поднос. Блюдо на нем было воистину царским. Бифштекс был сочный и отлично прожаренный, рядом дымились кусочки сладкого, поджаренного на вертеле, картофеля и грибов, на краю блюда тянулись вверх листья кресс-салата, и аромат исходил такой, что я даже пожалел:

надо было заказать Фрицу второй экземпляр.

— Теперь я знаю, — сказал Лон, — что все это мне снится. Арчи, а ведь я готов был поклясться, что ты звонил мне и просил сюда приехать. Ладно, будем грезить дальше.

Он аккуратно напластал бифштекс, дал соку стечь, отрезал кусочек и широко разинул рот. Потом туда же послал сладкий картофель, грибочек. Я смотрел на него так, как собаки, допущенные до стола, смотрят на занятых трапезой хозяев. Это было слишком. Я пошел на кухню, вернулся с двумя кусками хлеба на тарелке и толкнул ее к нему.

— Ну-ка, братишка, поделись. Три фунта бифштекса — это тебе будет жирно.

— Тут и двух нет.

— Как же, а то я не вижу. Давай, сваргань мне бутербродик. Деваться ему было некуда — все-таки он в гостях.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Все правильно: стейк из говядины (у Стаута — просто steak) — то есть бифштекс. Причем, не «отлично прожаренный» (хороший стейк никогда не прожаривают до полной готовности — его готовят «с кровью»), а отлично обжаренный, с легкой «угольной» кромкой, так как Фриц приготовил его «на доске» — как это описано при расследовании романа «Слишком много поваров».

Вообще говяжий стейк, или бифштекс (beefsteak)

— вершина и квинтэссенция американской кухни. Впрочем — не только американской. Приведем здесь отрывок из знаменитого кулинарного словаря Александра Дюма — «Le Grand Dictionnaire de Cuisine» (перевод Галины Мирошниченко), его писатель считал главной книгой своей жизни:

> Мне помнится, как бифштекс появился во Франции после войны 1815 года, когда англичане два или три года оставались в Париже. До тех пор наши кухни так же различались, как наши взгляды и убеждения. И мы не без некоторого опасения наблюдали за тем, как бифштекс потихоньку старался поселиться в наших кухнях. Однако кое-что всегда отличает бифштекс французский от английского. Мы готовим блюдо из куска филейной части, а наши соседи берут то, что мы называем филейной вырезкой. Но у них эта часть говяжьей туши всегда мягче, чем у нас, потому что они лучше кормят животных и забивают их в более молодом возрасте, чем это делается во Франции. Итак, они берут эту часть говяжьей туши, нарезают ее кусками толщиной полдюйма, слегка отбивают и жарят на чугунной пластине, специально приспособленной для этой цели, используя не древесный, а каменный уголь.
>
> Настоящий бифштекс из вырезки должен жариться на очень горячей решетке и на горячих углях. Его можно поворачивать только один раз, чтобы сохранить прекрасный сок. Бифштексы надо есть в английских тавернах, где их подают слегка обжаренными в мадере, с анчоусным маслом или на листьях кресс-салата, хорошо политых уксусом.
>
> Что касается французского бифштекса, больше всего к нему подходит соус «Метрдотель», потому что в нем хорошо чувствуется вкус душистых трав и лимона. Но здесь я позволю себе сделать одно замечание. Я вижу, как наши повара отбивают свои бифштексы на кухонном столе с молотком в руках. Считаю, что с их стороны это настоящая ересь: они выбивают из мяса некоторые питательные компоненты, которые сыграли бы важную роль в его переваривании!

… Чего совершенно нет в английской кухне — так это хороших соусов.

По поводу последнего замечания Дюма, жители Туманного Альбиона обычно говорят: «Если вам случится отведать настоящий английский бифштекс, то вы легко поймете, почему к нему не требуется соус»… Что, кстати, понимает даже швейцарец Фриц — его стейк сопровождают только сладкий картофель, грибы и салат… И никакого соуса!

Несколько слов придется сказать о «сладком картофеле» (sweet potato). Так в США называют крупные клубни батата (batata), а не картофеля. Родиной батата считается территория современного Перу, где он культивировался еще в VIII веке до н. э. Экспедиция Колумба впервые познакомилась с этим растением на острове Сен-Томе, где аборигены называли его клубни aje или axi, а индейцы племени араваков — batatas, что со временем трансформировалось в испанском, а затем и в английском языке — в potato. Так первоначально европейцы называли только «сладкий картофель» (то есть батат), который Колумб привез в Испанию в 1493 году — с настоящим картофелем они познакомились значительно позже. Англичане впервые отведали батат в 1564 году, и уже Шекспир в своих «Виндзорских насмешницах» упоминает sweet potato pie (пирог с бататом), ставший к тому времени деликатесом классической английской кухни. В США «сладкий картофель» сегодня особенно распространен в южных штатах, где он ассоциируется с афро-американской кухней стиля soul и традиционно подается на День Благодарения.

Не совсем понятен использованный в переводе отрывка способ подачи сладкого картофеля и грибов. Зачем вдруг Фрицу понадобилось нанизывать батат на вертел? На самом деле он приготовил на гарнир к стейку слегка обжаренные (sauteed) в сливочном масле грибы и обжаренные на гриле (grilled) ломтики (slices) сладкого картофеля. И, наконец, на другом конце тарелки возвышалась горка водяного кресса, а не «тянулись вверх листья кресс-салата», как в переводе…

ОЖИВШИЙ ПОКОЙНИК
MAN ALIVE (1950)

Лучший модельер-дизайнер Нью-Йорка снял с себя одежду и прыгнул в кипящий гейзер Йеллоустонского парка. Все газеты напечатали подробности этого душераздирающего самоубийства. Однако племянница погибшего уверяет, что видела своего дядю живым и невредимым на очередном показе мод…

Расследование единственного найденного нами кулинарного отрывка мы начнем с ланча, и пусть вас не смущает, что переводчик называет эту трапезу «обедом»… На часах 13.00 — самое время второго завтрака…

> В час дня в столовой, в которую мы попадали, пройдя через прихожую, все было готово к обеду. Фриц приготовил паштет из куриной печенки и заправленное томатом жареное мясо, фаршированный перец с ватрушкой и рисовый пудинг с медом. Я не слишком налегал на мясные блюда, поскольку обожаю венские пудинги, съел его пять или шесть ломтиков, когда раздался звонок у входной двери.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Некоторые «шедевры» приведенного перевода, например, «перец с ватрушкой», сначала показались нам опечаткой. Ан нет! Практически дословный перевод дает и издание СП «Интерграф Сервис» (1992). Исправило положение издательство «Центрполиграф» (2000), оно, полностью повторяя перевод фирмы «Триллер», все же исправило «ватрушку» на «петрушку». Однако общий смысл так и не прояснился… На самом деле Стаут описывает трапезу совсем иначе.

На ланч (а не на обед)… Фриц подал нам куриную печенку (совсем не паштет) с половинкой помидора (и это вовсе не заправленное томатом жареное мясо!), обжаренной в масле и украшенной мелко нарезанным сладким стручковым перцем и петрушкой (конечно же, не ватрушкой!) и рисовые оладьи (вовсе не пудинг!) с медом. Я не слишком налегал на печенку, поскольку имею слабость к рисовым оладьям Фрица (венский пудинг — это что-то совсем уже лично от переводчиков…), и, уписывая пятую или шестую оладью, услышал звонок в дверь…

А ведь здесь все достаточно просто — надо было только

заглянуть в словарь… Там легко нашлась бы и куриная печенка (chicken liver), и обжаренные в масле половинки помидоров (tomato halves fried in oil), и петрушка (parsley), и даже рисовые оладьи с медом (rice cakes and honey)… Кстати, английское слово cake нередко вызывает у переводчиков большие трудности — например, в романе «Все началось с Омахи» rise cakes переведены как «рисовые пирожные», а ведь там их тоже подают к куриной печенке… Англичане словом cake называют торты, пирожные и кексы, однако американцы также используют его и в значениях «оладьи, блинчики» и даже… «котлеты», например, fish cakes — рыбные котлеты… Впрочем, мы уже упоминали немного выше об универсальности этого кулинарного термина.

Забудем на время о гастрономических пристрастиях Арчи Гудвина (мы имеем в виду любимые им оладьи) и попробуем приготовить куриную печенку — к оладьям вернуться еще успеем…

Куриная печенка (Chicken Livers)

Для 4 порций вам понадобится:

— 700 г. куриной печенки

— 2 крупных спелых помидора

— ½ чайной ложки свежих листьев базилика (или ¼ чайной ложки сушеных)

— 1 зеленый сладкий перец

— 2 столовые ложки оливкового масла

— 2 столовые ложки свежей мелко нарезанной петрушки

— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Промойте печенку, удалив пленку, хорошенько просушите, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и поперчите. Очистите помидоры от кожуры, разрежьте пополам и посыпьте базиликом. Удалите сердцевину у перца и нарежьте его на мелкие кусочки. Подогрейте масло в сковороде и обжарьте кусочки перца в течение 3–4 минут. Снимите перец со сковороды перфорированной ложкой (чтобы стек жир) и отложите в сторону. На этой же сковороде обжарьте куриную печенку в течение 3–4 минут. Отложите готовую печенку. На ту же сковороду положите помидоры срезом вниз и обжаривайте в течение нескольких минут, пока они не подрумянятся. Выложите печенку и половинку помидора на подогретую тарелку и украсьте перцем и петрушкой…

Теперь перейдем к рисовым оладьям, которые так любит Арчи

Рисовые оладьи (Rice Cakes)

На 25 оладий вам понадобится:
— 1 чашка длиннозернистого риса
— 1 столовая ложка порошковых дрожжей
— ½ чашки теплой воды
— 5 крупных яиц
— ½ чашки сахарного песка
— ¼ чайной ложки мускатного ореха
— 1 чайная ложка соли
— ½ чашки просеянной муки
— жир для жарки на сильном огне (360 °C)

Разварите рис в подсоленной воде до мягкости. Откиньте на дуршлаг, разомните деревянной ложкой и отставьте в сторону. Разведите дрожжи в теплой воде и добавьте в рис. Дайте постоять в теплом месте два часа. Взбейте яйца с сахаром, мускатным орехом, солью и мукой. Влейте полученную смесь в рис, хорошо перемешайте и оставьте еще на полчаса, пока полученное «рисовое тесто» не поднимется. Разогрейте жир на сковороде, и когда он достаточно раскалится, выливайте в него столовой ложкой тесто и жарьте до образования румяной хрустящей корочки. Не жарьте слишком много оладий одновременно, чтобы жир не остывал. Подавайте немедленно.

В ЛУЧШИХ СЕМЕЙСТВАХ
IN THE BEST FAMILIES (1950)

Никогда прежде Ниро Вульфу не приходилось спасаться бегством. И, тем не менее, он исчез… Даже старинный особняк на Западной 35-ой был выставлен на продажу… Орхидеи забыты… Фриц уволен… Арчи предоставлен сам себе… Никогда прежде Ниро Вульф не испытывал чувство страха, но никогда прежде ему не приходилось сталкиваться с преступным разумом, равным ему по мощи…

Роман с кулинарной точки зрения не слишком обласкан переводчиками. Например, в единственном найденном нами издании фирмы «Триллер» выброшено «за ненадобностью» парфэ (parfait, буквально «совершенный») — появившееся еще в конце XIX века кондитерское изделие французской кухни, представляющее собой замороженные в форме взбитые с сахаром и ванилью сливки. Иногда в парфэ вводят взбитые яйца, а в качестве вкусовых добавок — кофе, какао, тертый шоколад, ликер, фруктовые муссы, ягоды (клюкву, бруснику, вишню и т. п.), орехи или цукаты. Американцы словом parfait иногда называют десерт из слоев мороженого, проложенных сиропом, фруктами, взбитыми сливками и ликером; такое парфэ украшают сверху взбитыми сливками, орехами, а иногда и вишенкой мараскино. И французскую, и американскую версии парфэ принято подавать в специальном высоком узком бокале на короткой ножке, который также называется parfait. В романе Фриц готовит на десерт одной из трапез миндальное парфэ.

Миндальное парфэ (Almond Parfait)

На 6 порций вам понадобится:
— ¾ чашки сахарного песка
— ¾ чашки воды
— 8 яичных желтков
— 1 чашка густых сливок
— 1 чайная ложка миндальной эссенции
— 2 столовых ложки мелко нарубленных миндальных орехов

Насыпьте сахар в сотейник, налейте воды и вскипятите при постоянном помешивании. Держите на огне 5 минут, затем снимите и остудите. Налейте полученный сироп в кастрюлю, установленную в водяную баню. Разотрите желтки до лимонного цвета и добавьте 2–3 столовые ложки сиропа. Еще раз разотрите и влейте яичную смесь в сироп и готовьте на водяной бане, постоянно помешивая деревянной ложкой. Когда смесь начнет густеть (перестанет стекать с деревянной ложки), снимите с огня и, продолжая, помешивать, остудите. Взбейте сливки до густоты. В яичную смесь введите миндальную эссенцию, взбитые сливки, добавьте рубленые орехи. Влейте полученную массу в форму для парфэ и поставьте в морозильник. Перед подачей выньте парфэ из формы и украсьте оставшимся рубленым миндалем.

Утешимся тем, что в этом романе первый и последний раз появляется знаменитая утка Мондор. Вульф считает ее величайшим блюдом из утки.

> Вульф кивнул…
>
> — Кстати, помнишь, что говорил на сей счет Марко Вукчич в прошлом году? Надо пригласить его на пиршество. В понедельник к обеду?
>
> — Пожалуй, да, — согласился Фриц, — хотя мы договорились о том, что в понедельник нам доставят плоды ирги с икрой…
>
> — Да, да, помню. — Вульф осушил стакан и вытер платком губы… — Значит, послезавтра за обедом Марко сначала полакомится колбасками, а потом отведает утку по-мондорски…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

«Утку по-мондорски», а точнее (и правильнее) — «утку Мондор», создал близкий друг Вульфа Пьер Мондор, владелец одноименного парижского ресторана и один из пятнадцати

великих мэтров поварского искусства (список можете прочесть в романе «Слишком много поваров»)… Хотя Пьер Мондор в романах Стаута никогда не готовит такую утку сам, зато это частенько проделывает Фриц, хорошо знакомый с рецептом. В расследуемом нами романе Вульф собирается угостить уткой своего ближайшего друга Марка Вукчича — знаменитого повара и владельца нью-йоркского ресторана Рустермана… Кстати, Марко и самому принадлежат два рецепта блюд из утиного мяса, описанные в романах «Банальное убийство» и «Слишком много поваров»…

Утка Мондор (Duck Mondor)

На 4–6 порций вам понадобится:

— 2 утки весом 2,5–3 кг каждая

— 2 нарезанных ломтиками стебля сельдерея

— 2 нарезанные колечками луковицы

— 2 средних яблока, очищенных и нарезанных мелкими кубиками (0,4–0,6 см)

— 1 лимон

— 2 столовые ложки сливочного масла

— 2 столовые ложки пшеничной муки

— 1 чашка сухого белого вина

— 2 яичных желтка

— 1 чашка густых сливок

— 30 мл коньяка

— ¼ чайной ложки мускатного ореха

— соль и перец по вкусу

— 250 г. тертого сыра грюйер

— толченые фисташки

Вымойте утку и удалите лишний жир. Смешайте сельдерей, лук, яблоки и нафаршируйте утку. Свяжите крылышки и ножки тушки. Натрите кожу каждой утки половинкой лимона и проколите кожу в нескольких местах острой вилкой. Поместите уток на подставку в жарочной сковороде и готовьте в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 часа 45 минут. Не поливайте утку! Когда она будет готова, выньте ее из духовки, удалите начинку и выбросьте ее. Разрежьте уток на порционные куски, выложите на огнеупорное блюдо, а тем временем растопите масло в сотейнике, всыпьте муку и обжаривайте при постоянном помешивании 3 минуты. Влейте вино и, помешивая, доведите смесь до густоты. Снимите с огня и по одному вводите яичные желтки, энергично взбивая после каждого. Вновь поставьте сотейник на огонь, добавьте сливки и хорошенько прогрейте, не доводя до кипения. Добавьте коньяк, мускатный орех, соль и перец. Готовьте на очень малом огне 3 минуты. Полейте полученным соусом куски утки, посыпьте их тертым сыром и запекайте в разогретой до 230 °С духовке, пока они не подрумянятся, а перед подачей посыпьте их толчеными фисташками…

ПРОЧИТАВШЕМУ — СМЕРТЬ
MURDER BY THE BOOK (1951)

Из Ист-Ривер, возле Девяностой улицы, выловили труп утопленника. Его звали Леонард Дайкс — доверенный делопроизводитель юридической конторы, лет сорока, пробыл в воде около двух суток. Имеются признаки сильного удара по голове, но смерть наступила от попадания воды в легкие… Полиция нашла в его квартире список пятнадцати имен, ни одно из которых не значилось в телефонном справочнике Нью-Йорка, и на этом зашла в тупик. Пришлось браться за дело Ниро Вульфу и Арчи Гудвину…

Вот такое начало! Знаменитый сыщик опять приступает к делу… А мы пока, со свойственным нам легкомыслием, примемся за расследование… барбекю из свиных ребрышек (barbecued spareribs), — блюда, без которого сегодня не обходится практически не один американский уик-энд (если, конечно, на пикнике не присутствуют правоверные иудеи или мусульмане).

> Вернувшись в прихожую, я задержался на миг перед дверью в кабинет и принюхался. Я знал, что Фриц готовит свиные ребрышки под соусом, который они придумали вдвоем с Вульфом, и, хоть дверь на кухню была закрыта, мой нос все же учуял волшебный аромат.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2000*

Это же блюдо Стаут упоминает и в романе «Вышел месяц из тумана» (1962), перевод которого вышел в другом издательстве. Правда, стало оно там каким-то более «приземленным» — существительное «ребра» и прилагательное «обглоданные» больше подходят к описанию обеда какого-то монстра.

> За ленчем Фриц, пришедший убрать обглоданные к тому времени свиные ребра и принесший салат и сыр, сказал Вульфу, что тот закапал галстук соусом, после чего шеф промокнул его салфеткой.
>
> *Издательство «Наташа», 1993*

Кстати, словом spareribs англичане и американцы называют и сами свиные ребрышки, и грудинку — длинный узкий кусок мяса, вырезанный из нижней части ребер и грудины свиной туши

(такой достаточно жирный и вкусный кусок чаще всего маринуют и используют для барбекю).

Свиные ребрышки в особом соусе (Spareribs in Special Sauce)

На 3–4 порции вам понадобится:

— 2 кг свиной грудинки с ребрышками

— 1 средняя луковица

— 1 зубчик чеснока

— 1 небольшой стручок зеленого перца

— ¼ чашки оливкового масла

— ½ чашки итальянской томатной пасты

— 1 чайная ложка соли

— 1 чайная ложка свежих листьев базилика (или ½ чайной ложки высушенных)

— 1 чайная ложка высушенного розмарина

— 1 чайная ложка свежей душицы (или ¼ чайной ложки высушенных листьев)

— 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки

— ¼ чайной ложки соуса «Табаско»

— 2 чайные ложки сухой горчицы

— ¼ чашки вустерского соуса

— ½ чашки воды

— ½ чашки меда

— ½ чашки красного сухого вина

Разрежьте грудинку на куски, чтобы в каждом оказалось по 3 ребрышка. Порубите лук, чеснок, перец и обжарьте их в разогретом оливковом масле до золотистого цвета. Добавьте томатную пасту, соль, базилик, розмарин, душицу, петрушку, соус Табаско, сухую горчицу, вустерский соус, воду и мед. Поварите 20 минут, периодически помешивая, влейте красное вино и поварите еще 15 минут. Часть соуса используйте для поливания ребрышек при жарке на гриле (около 30 минут), а остальной соус подайте в горячем виде к готовому блюду.

И в заключение несколько слов о барбекю — barbecue, barbeque, Bar-B-Q, B.B.Q. Так американцы, англичане, австралийцы (а за ними и весь цивилизованный мир) сегодня называют и целиком зажаренную на открытом огне тушу (быка, барана, кабана и т. п.), и жаркое на вертеле (типа шашлыка), и мангал для жарения, вяления и копчения мяса, и пикник на открытом воздухе, когда гостей угощают жаренным на углях мясом. Термин «barbecue» впервые появился в США в 1709 году и, как считают, был завезен испанцами с острова Гаити, где словом barbacoa, заимствованным из языка индейцев араваков, называли

деревянную решетку для жарки и вяления мяса на малом огне. Американцы сначала так стали называть деревянный остов кровати, на который клали матрас, а позже решетку, на которой можно было жарить тушу целиком. Историки, специализирующиеся на индейской культуре, считают, что слово «barbecue» пришло из языка индейцев племени тайно (группа араваков — коренных жителей Карибских островов и Флориды) и является сокращением нескольких слов: «ba» (от baba — отец), «ra» (от. yara — место), «bi» (от bibi-начало) и «си» (от guacu — священный огонь). Получившееся в итоге слово «barabicu» означает приблизительно что-то вроде: «начало отца священного огня», а называли им все ту же деревянную решетку, установленную над ямой с углями, на которой укладывали мясо для жарки. Индейцы тайно («тайно» в данном случае не «секретно», а название племени) мигрировали в западные штаты США и принесли с собой и название, и культуру приготовления еды на решетке над углями. Робкие попытки французов объяснить происхождение слова barbeque от французского «de barbe et queue.» (буквально «от бороды до хвоста») вызывают смех у американцев. Согласно статистике, в теплое время года средний житель США устраивает барбекю на открытом воздухе пять раз в месяц (!), а 83 % американских домовладельцев хранят в своих кладовках полный комплект приспособлений для его приготовления (мангал, решетку, вертела, щипцы и т. п.).

В США даже регулярно проводятся конкурсы барбекю, где мастера демонстрируют не только искусство приготовления мяса, но и умение подобрать подходящие к нему приправу и гарнир. Например, в восточной части штата Северная Каролина приправы к барбекю готовят на базе уксуса, воды, соли и перца, а на гарнир подают шинкованную кочанную капусту, подкрашенную желтым корнем куркумы. Жители Южной Каролины добавляют в приправу горчицу, а жители западной части штата предпочитают соус к барбекю делать на основе помидоров (типа кетчупа), а капусту никогда не подкрашивают. Юго-запад США славится особенно жгучими и пряными соусами к барбекю. Различается и тип продуктов: к востоку от реки Миссисипи предпочтение отдают свинине; техасцы готовят барбекю исключительно из говяжьей грудинки, причем очень любят немного подкоптить мясо и подают его с белым хлебом и маринованными овощами, а вдоль атлантического побережья таким образом любят готовить морепродукты. Распространено «морское барбекю» и в Луизиане, причем, наиболее любимо там барбекю из креветок с классическим новоорлеанским соусом «Shrimp BBQ Sauce», который обжоры дочиста «убирают» с тарелок с помощью

кусочков мягкой французской булки.

Американцы лидируют и по количеству съеденного мяса на одном «барбекю» — всего за три дня (с 7 по 9 марта 1986 года) членами клуба любителей барбекю Сертома-Клаб в Ньюпорт-Ричи. (штат Флорида, США) было съедено 9576 кг говядины. Неплохо «отдохнули» и любители мяса в штате Айова (США) 21 июня 1988 г. — всего за пять часов они умудрились съесть 9119 кг свинины. Такое впечатление, что американцы вообще придумали жаренное на огне мясо, однако, конечно же, это не так. Вот что писал о «барбекю по-гречески» Гомер в девятой песне своей «Илиады» (в переводе Н. Гнедича). Обратите внимание на разнообразие сортов мяса…

«…огромный он лот положил у огнищного света
И хребты разложил в нем овцы и козы утучнелой,
Бросил и окорок жирного борова, туком блестящий,
Их Автомедон держал, рассекал Ахиллес благородный,
После искусно дробил на куски и вонзал их на вертел.
Жаркий огонь между тем разводил Менетид боговидный.
Чуть же огонь ослабел и багряное пламя поблекло,
Угли разгребши, Пелид вертела над огнем простирает
И священною солью кропит, на подпор подымая.
Так их обжарив кругом, на обеденный стол сотрясает.
Тою порою Патрокл по столу, в красивых корзинах,
Хлебы расставил; но яства гостям Ахиллес благородный
Сам разделил и против Одиссея, подобного богу,
Сел на другой стороне, а жертвовать жителям неба
Другу Патроклу велел; и в огонь он бросил начатки.
К сладостным яствам предложенным руки герои простерли…»

Попробуйте и вы использовать этот старинный рецепт для приготовления шашлыков где-нибудь на природе в хорошей компании…

ИГРА В БАРЫ
PRISONER'S BASE (195

В примечании к русскому названию романа фирма «Триллер» дает такое объяснение: «Игра в бары[32] похожа на русскую игру штандр, когда надо пробежать от одного дома (бара) к другому так, чтобы тебя не поймали или не попали мячом»… Действительно, захватывающий сюжет этого детектива построен на том, что героиня, которая сначала ищет убежища в доме на 35-й улице, была вынуждена покинуть его ночью. В результате молодая женщина погибает от руки убийцы, а Вульф, оказавшись косвенным виновником ее гибели, начинает расследование…

В романе есть очень интересный с кулинарной: точки зрения фрагмент, где упоминается весьма любопытный португальский продукт, известный на всем Средиземноморье уже много веков… Однако из русского перевода вы об этом опять, к сожалению, ни за что не узнаете…

— Убежище? — переспросил Вульф

— Да. При этом я совершенно случайно упомянул, что у нас будут подавать за обедом. Ее это очень устроило, и она твердо решила, что останется у нас. Ваш отказ ее, конечно же, очень огорчит.

Я пожал плечами, покачал головой, и продолжил:

— Ну что ж, ладно, ничего не поделаешь. Как-никак, а она ведь может быть и убийцей. Что с того, что мы выставим ее из нашего дома перед самым обедом? Что с того, что я уговорил ее на соленую треску, которую обещал к обеду, а теперь вынужден выгнать голодной?

… Но так как Вульфу была ненавистна мысль, что кто-то уйдет из его дома голодным, так как он, видимо, во что бы то ни стало, захотел развеять свои сомнения относительно несъедобности соленой трески и так как существовала угроза уничтожения мною второго чека, он вовремя спохватился. Наша посетительница не была выдворена из дома до обеда.

Поднос, уже приготовленный для отправки в южную комнату, был обследован лично Вульфом, прежде чем Фриц отнес его наверх…

Мы с патроном, как обычно, пообедали в столовой.

Фирма «Триллер», 1993

Абсолютно такой же текст дает и издание «Центрполиграф» (2000) — кстати, и в дальнейшем переводы практически не отличаются…

Вот что пишет Стаут на самом деле:

> — Бакалао? [конечно же, это никакое не «убежище»!] — спросил Вульф
>
> — Да. Я упомянул, что это блюдо будет у нас на обед, и когда она спросила, что это такое, я ей рассказал. Тогда она заявила, что вряд ли соленая треска вообще пригодна для еды, независимо от того, как ее готовят. Даже если традиционный португальский рецепт полностью переделан вами и Фрицем.
>
> Я пожал плечами.
>
> — Не обращай внимания, — ответил Вульф. — Ведь именно она вполне может быть убийцей.
>
> … Так как Вульфу не нравилась сама идея отпускать кого-либо из своего дома голодным, а возможно, из-за инстинктивной реакции на категоричное заявление, что соленая треска не может быть съедобной, наша «постоялица» не была выдворена из дома до обеда. А мы с Вульфом ели в столовой, как обычно. Соленая треска по-португальски была так хороша, что у меня не осталось места для телятины, и я едва смог отведать пудинг с грецкими орехами…

Дама, безусловно, была не права, как и переводчик… Хотя бакалао (bacalhau) действительно, вяленая соленая треска, которая в Португалии является национальным продуктом, готовится множеством самых разнообразных способов и служит основой для приготовления множества довольно изысканных блюд. Рыбу заготавливают впрок, густо просаливая, а затем вялят на солнце огромные белые филейные пласты. Из такого полуфабриката португальцы готовят котлеты с мятой, кориандром и петрушкой, подают вяленую треску с яйцами-пашот, используют как начинку для пирогов или варят из нее похлебку. Ко всем этим блюдам специалисты советуют подавать молодое «зеленое» португальское вино vinho verde. Подобный способ заготовки трески с незапамятных времен распространен во многих странах Средиземноморья — соленая треска-бакалао (bacalao) хорошо известна и в испанской Каталонии, и в соседнем французском Провансе, когда-то входящим вместе с Каталонией в состав одного государства, и в Италии…

Перед употреблением высушенную рыбу, естественно, вымачивают, а затем, например, отваривают и смешивают с

отварным картофелем в пюре, добавив в него немного молока и очень много чеснока. Готовую картофельно-рыбно-чесночную массу укладывают в жаропрочную посуду, посыпают тертым твердым сыром и ставят в духовку на 2 минуты, пока не запечется сырная корочка. Едят такое блюдо очень горячим, намазывая пюре на свежие тосты и запивая молодым вином. В Каталонии из бакалао готовят «бунюелос» — маленькие пончики, которые как закуску подают во многих барах Барселоны. Для их приготовления картофельное пюре с бакалао смешивают с жидким тестом до однородного состояния, а затем, черпая полученную смесь чайной ложкой, обжаривают во фритюре. Итак, готовим бакалао по рецепту Вульфа и Фрица.

Бакалао (Bacalhau)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 кг соленой вымоченной трески (см. примечание)
— 2 крупные луковицы, нарезанные колечками
— 6 столовых ложек сливочного масла
— 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
— 3 крупных картофелины
— 2 столовые ложки толченых сухарей
— 10 зеленых оливок без косточек
— 10 черных оливок
— 4 яйца, сваренные вкрутую
— ½ чашки нарезанной свежей петрушки
— винный уксус
— оливковое масло
— свежемолотый черный перец

Положите треску в сотейник и залейте холодной водой. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите примерно 15 минут или до тех пор, пока рыба не станет мягкой. Выньте треску, обсушите и удалите кожу и кости. С помощью вилки разделите рыбное филе на крупные куски. Растопите 3 столовые ложки сливочного масла и обжарьте в нем лук до золотистого цвета. Добавьте чеснок. Сварите картофель в мундире в соленой воде, поставьте его под холодную воду, очистите от кожуры, обсушите и нарежьте кружочками толщиной около 1 см. Смажьте сливочным маслом (3 столовые ложки) кастрюлю, выложите на дно слоем половину картофеля, затем — половину трески, сверху — половину лука, посыпьте перцем и вновь повторите слой за слоем. Сверху все это посыпьте толчеными сухарями. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке примерно 15 минут. Перед подачей украсьте блюдо оливками, сваренными вкрутую яйцами, посыпьте петрушкой и подайте к рыбе черный перец, а также в отдельных графинчиках винный уксус и оливковое масло.

ПРИМЕЧАНИЕ. Перед приготовлением треску надо вымачивать в течение 24 часов, 2 или 3 раза меняя воду, а затем обсушить.

Переходим теперь к выброшенному переводчиком пудингу с грецкими орехами — довольно популярному в США десерту. Фриц готовит его следующим способом.

Пудинг с грецкими орехами (Walnut pudding)

На 4 порции вам понадобится:
— 3 столовых ложки сливочного масла
— ½ чашки коричневого сахара
— ¼ чайной ложки пекарской соды
— 1 ¾ чашки молока
— ¼ чашки десертного вина марсала
— 2 крупных яйца
— ½ чайной ложки соли
— 2 чашки белого хлеба, нарезанного кубиками
— 1 ½ чашки мелко нарубленных грецких орехов
— взбитые сливки

В сковороде растопите масло и добавьте коричневый сахар, непрерывно помешивая на малом огне, чтобы он растворился и не пригорел. Положите соду в молоко, смешанное с вином, и медленно вливайте эту смесь в масло с сахаром. Подержите 2–3 минуты на маленьком огне, затем снимите и остудите. Затем взбейте яйца в миске, посолите и добавьте в смесь. Смажьте маслом противень и выложите на него ровным слоем кубики хлеба. Посыпьте этот слой ½ чашки грецких орехов, залейте кремом и опять посыпьте таким же количеством орехов. Запекайте в течение 45 минут при температуре 180 °С. Подавайте с взбитыми сливками, посыпав оставшимися орехами.

Кстати, родиной грецкого ореха, все многочисленные виды которого принадлежат к роду Juglans, считается Персия. Ученые установили, что человечество ест эти вкусные и полезные орехи по крайней мере 9 000 лет — их скорлупа была обнаружена еще в раскопках поселений эпохи неолита, датируемых 7 тысячелетием до н. э. Причем, данный исторический факт относится к наиболее распространенному в кулинарии «настоящему» грецкому ореху. В России его иногда называют «волошинским», а на Британских островах и в США — «английским» (English walnut), или «персидским» (Persian walnut). Он является признанным фаворитом многих самых изысканных десертов мира. Правда, в американской кулинарии широко используется и другой вид — черный грецкий орех (black walnut); о нем подробнее мы расскажем вам немного позже…

Приведем здесь довольно необычное блюдо из грецких орехов «от Александра Дюма», приведенное в его «Кулинарном словаре» (перевод Галины Мирошниченко).

Грецкие орехи незрелые. Это великолепная вещь, которая совершенно не известна за пределами Франции. Я говорю «совершенно не известна», поскольку незрелые грецкие орехи вкусны лишь при условии, что они приготовлены определенным способом. Народная поговорка гласит: «На Мадлен (22 июля) орехи появляются, на святого Лорана им смотрят внутрь». Это значит, что после дня святого Лорана, то есть после 10 августа, а иногда и раньше (в те годы, когда урожай более ранний) вскрывайте орехи. Если ядра хорошо сформировались, а их сок по своему состоянию напоминает миндаль — значит, пришло время вынимать плоды из скорлупы.

Вскрыв скорлупу ореха, выньте ядро круговым движением ножа; замочите ядра в воде со слабым раствором порошка квасцов (он позволит сохранить плоды белыми). Затем, когда наберется желаемое количество орехов, промойте их на сите или на дуршлаге, чтобы стекала вода, затем снова положите в миску. Далее (только не вскрикивайте громко!) возьмите горсть кухонной соли и бросьте ее на орехи. Как можно мельче нарежьте лук-шалот (2 штуки), бросьте в миску с орехами. Растолките в маленькой мраморной или чугунной высокой ступке гроздь незрелого винограда. Когда получится полстакана сока, вылейте его на орехи, перемешайте, но не так, как перемешивают салат, то есть ложкой и вилкой, а просто движением блюда, которое вынесет на поверхность то, что находится внизу. Берите один за другим ваши незрелые грецкие орехи, обмакивайте в сок, обсасывайте, снимайте кожицу и ешьте.

Нигде в мире, кроме Парижа, я не встречал незрелые грецкие орехи, приготовленные таким способом (да и в Париже это редкость).

Оставим пока великого гурмэ в покое (нам еще придется обращаться к его великолепней книге) и вернемся к другому обеду расследуемого нами романа. Эта трапеза несомненно заслуживает вашего внимания. Мы имеем в виду обед, на который Вульф и Арчи приглашают в гости журналиста Лона Коэна.

— Я мог бы выудить что-нибудь полезное у Лона Коэна, если бы посидел с ним за столиком с достаточно солидным бифштексом… кстати, я должен ему позвонить.

— Сделай это побыстрее и пригласи пообедать с нами…… Итак, я позвонил Лону. Тот пришел, съел приготовленные Фрицем почки по-горски и запеченные в тесте яблоки в жженом сахаре вместо бифштекса, что было более удобно и выгодно, хотя все же имело и отрицательную сторону.

Фирма «Триллер», 1993

Основное блюдо трапезы у нас никаких возражений не вызвало. Тем более, что «почки по-горски» упоминаются в романе Стаута «Слишком много женщин», откуда мы могли бы узнать и происхождение этого блюда классической французской кухни, если бы не довольно странный перевод…

Как я уже говорил, по субботам я не встаю с постели почти до полудня… Поэтому, когда я был готов спуститься вниз, Фриц уже собирался подавать обед. Поскольку мне не хотелось разговляться роньононом-о-монтань, которое подавалось к бараньим почкам, тушенным в бульоне и красном вине, не говоря уже о различных приправах, поскольку Вульф не разрешал разговаривать о делах во время еды, и, наконец, поскольку я хотел просмотреть утренние газеты, чего нельзя было бы сделать, если бы я сидел за столом вместе со всеми, я пошел есть на кухню…

Издательство «Центрполиграф», 2000

Вот именно это неведомое переводчику «роньон-о-монтань» (по-французски: rognons aux montagnes), и есть почки по-горски — классическое французское блюдо из почек ягненка, тушенных в бульоне и красном вине, «не говоря а различных приправах»! И подавать его к еще каким-то дополнительным «бараньим почкам», даже для «разговления», совершенно излишне… Вообще блюда из почек (rognons) — один из коньков французских поваров. Наиболее известным считается rognons a la bourguignonne (почки по-бургундски). Для его приготовления почки ягненка обжаривают и подают под сложным соусом из лука, грибов, бекона, красного вина и трав, а на гарнир — чаще всего лапшу. Для приготовления другого, распространенного в округе Иль-де-Франс (район Парижа), блюда rognons de veau parisienne (телячьи почки по-парижски) почки теленка нарезают тонкими ломтиками, обжаривают 3–4 минуты в небольшом количестве распущенного топленого масла и доводят до готовности с луком, чесноком,

нарезанными шампиньонами, ветчиной и сливками. Перед самой подачей блюдо прямо в сковороде сбрызгивают коньяком и поджигают. Почки по-парижски едят с белым хлебом и запивают белым сухим вином типа эльзасского рислинга.

Перейдем теперь к рецепту Фрица.

Почки по-горски (Kidneys Mountain Style)

На 4 порции вам понадобится:
— 8 почек
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 2 нарезанные луковицы шалота
— 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
— 1 морковь, нарезанная кружочками
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 1 чашка говяжьего бульона
— ½ чашки красного вина
— 1 веточка петрушки
— 1 нарезанный небольшой стебель сельдерея с листьями
— 1 щепотка тимьяна
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Разрежьте почки вдоль, удалите пленки и замочите в холодной воде на час, несколько раз меняя воду. Выньте из воды и обсушите. Растопите масло в сотейнике и обжарьте в нем лук-шалот, чеснок и морковь до слегка золотистого цвета. Добавьте муку, обжарьте, налейте бульон и вино, добавьте все остальные ингредиенты и, когда жидкость закипит, положите почки. Когда почки станут мягкими, выложите их на предварительно подогретое блюдо. Процедите оставшийся в сотейнике соус и полейте им почки.

Почки по-горски успешно съедены… Сложнее оказалось с яблоками в тесте. Одно из довольно редких значений английского слова dumpling (его использует здесь Стаут) — запеченные в тесте яблоки. Тем не менее, так чаще называют клецки, тефтели или кнели. В данном случае — это, несомненно, приготовленные в карамели клецки… В результате, вот как должен был выглядеть перевод приведенного фрагмента.

Я позвонил Лону, он пришел и с удовольствием съел почки по-горски и клецки в карамели… Удобно и экономно (ресторан обошелся бы дороже), но тут есть свой изъян — я обычно убираю за раз шесть таких клецок, а тут мне досталось всего четыре. Вульфу пришлось довольствоваться семью вместо десяти… Итак, готовим клецки…

Клецки в карамели (Carameled Dumplings)

На 24 клецки вам понадобится:

— 1 чашка пшеничной муки

— 2 чайные ложки пекарского порошка

— ½ чайной ложки соли

— 1 крупное яйцо

— 1/3 и чуть больше) чашки молока

— столовые ложки мелко нарезанной итальянской петрушки

— 4 чашки говяжьего бульона (рецепт приведен в романе «Не позднее полуночи»)

— 1 чашка сахара

— ¾ чашки воды

Трижды просейте все сухие ингредиенты, взбейте яйца с молоком и очень медленно (при постоянном взбивании) введите в них полученную сухую смесь — у вас должно получиться густое тесто. Добавьте петрушку, разогрейте бульон в большом сотейнике, окуните ложку в горячий бульон, зачерпывайте ею тесто и опускайте в кипящую воду. Закройте кастрюлю крышкой и варите клецки 5 минут. Помешайте клецки и готовьте еще 5 минут.

Пока клецки готовятся, займитесь карамелью из сахара и воды. Размешайте в сотейнике сахар с водой и поставьте на средний огонь, пока весь сахар не растворится, а сироп не начнет приобретать янтарный цвет. Снимите сотейник с огня, но не дайте сиропу остыть. Когда клецки будут готовы, выньте их из воды шумовкой, дайте немного стечь, выложите на подогретое блюдо, полейте карамелью и подавайте.

Теперь вы понимаете, почему переводчик выбросил из текста всю концовку сожалений Арчи. Ведь «убрать за раз» на десерт целых шесть яблок в тесте (!) по силам только обжоре масштаба Гаргантюа, а вот шесть клецек для Арчи вполне нормально…

ЗОЛОТЫЕ ПАУКИ
GOLDEN SPIDERS (1953)

Ниро Вульф рискует жизнью Арчи Гудвина в поисках загадочной обладательницы сережек в виде золотых пауков. Хозяйка пауков найдена — ей оказалась богатая вдова Лаура Фромм, но этот факт дела не прояснил. И все же Вульф разгадывает загадку и выводит на чистую воду Джин Эстей, личного секретаря вдовы, — убийцу, губившую не только тела, но и души…

Вот-вот! Давайте-ка и мы задумаемся о собственных душе и теле, а для начала займемся рогаликами из слоеного теста, которые Фриц обычно готовил по воскресеньям на завтрак. Тем более, что ими не гнушался даже суровый сержант Стеббинс из уголовной полиции Нью-Йорка…

> Рано-ранехонько, когда Вульф все еще священнодействовал в спальне над подносом с завтраком, к нам примчался сержант Пэрли Стеббинс, чтобы разузнать подробности… Стеббинс оказал нам честь, так как выпил у нас две чашки кофе и съел пять-шесть свежих рогаликов, но это, вероятно, объясняется лишь тем, что никто на свете, попробовав однажды воскресные рогалики Фрица, когда-либо в будущем найдет в себе силы отказаться отведать их вновь.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Все правильно. Слоеный рогалик, или круассан (croissant): выпечное изделие, которое во Франции едят на завтрак с кофе. Но, как ни странно, впервые такие булочки (правда, из сдобного теста) стали выпекать в Вене в честь победы «Священной лиги» (Австрия, Польша, Венеция и Россия) над турками в 1689 году. Форма и французское название «круассан» сохранили память об этом событии («croissant» — «полумесяц» — эмблема Турции). Любая французская булочная с самого раннего утра предлагает покупателям выпеченные за ночь свежие горячие круассаны, иногда с начинкой из шоколада, фруктов или сыра. Попробовать самые разнообразные круассаны можно в специализированных французских заведениях, называемых croissanterie (что-то типа «круассанные»), хотя эти рогалики давно вышли за пределы Франции и прекрасно известны в любой европейской стране и,

естественно, в США.

Понятно, что тесто для круассанов в доме такого гастронома, как Ниро Вульф, обязательно должно быть сделано по особому рецепту.

Круассаны для воскресного завтрака (Sunday Morning Crescents)

Для того, чтобы приготовить 8 рогаликов, вам понадобится:
— ½ чашки молока
— 1 столовая ложка растопленного сливочного масла
— 1 столовая ложка сахара
— 1 чайная ложка соли
— ½ палочки дрожжей
— ¼ чашки теплой воды
— 2 ½ чашки просеянной пшеничной муки
— 1 крупное взбитое яйцо
— 220 г. охлажденного сливочного масла
— 2 яичных желтка
— 2 столовые ложки нежирных сливок

Доведите в сотейнике молоко до кипения, добавьте растопленное масло, сахар и соль, вылейте смесь в большую миску и поставьте остужаться. Растворите дрожжи в теплой воде и влейте в молоко, хорошенько размешав. Всыпьте муку, введите взбитое яйцо и замесите мягкое тесто, подсыпая муку по мере необходимости. Вымесите тесто на посыпанной мукой доске, пока оно не станет однородным и эластичным. Положите тесто в смазанную маслом миску, закройте и поставьте в теплое место подниматься, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Обомните тесто и поставьте охлаждаться на час. После этого еще раз обомните и раскатайте прямоугольником толщиной примерно 5–6 мм. Поместите брусок охлажденного масла в центр раскатанного теста, расплющив масло так, чтобы по краям оставалось примерно по 2,5 см неприкрытого маслом теста, а затем сложите в три слоя справа налево. Зажмите концы теста и раскатайте тесто в большой прямоугольник. Снова заверните в три слоя и поставьте охлаждаться на 30 минут. Повторите процесс раскатки и сложения слоев еще три раза, после каждой операции охлаждая тесто по 30 минут, а после последнего раскатывания — не менее 1,5 часа. Для приготовления рогаликов раскатайте тесто пластом толщиной примерно 5–6 мм и разрежьте на 4 квадрата со стороной 10 см. Разрежьте каждый квадрат по диагонали, сверните полученный треугольник и загните концы в форме полумесяца. Выложите заготовки на сухой противень и поставьте в холод на 30 минут. Разогрейте духовку до 200 °C. Взбейте яичные желтки со сливками и смажьте рогалики. Выпекайте в течение 5 минут, затем уменьшите нагрев

до 180* и выпекайте еще 15 минут, пока рогалики не подрумянятся.

ВАРИАНТ. Для приготовления тарталеток из слоеного теста (американцы называют их patty shell) раскатайте тесто в прямоугольный кусок толщиной около 0,5 см, вырежьте из него кружки диаметром 5 см (например, при помощи стаканчика). Затем с помощью стаканчика меньшего диаметра или рюмки (2,5 см) вырежьте центр из больших кружков (половина общего количества). С помощью льезона «приклейте» к целым большим кружкам получившиеся кольца. Выложите все, в том числе кружки диаметра 2,5 см (это будут крышечки) на сухой противень и выпекайте при температуре 180 °С в течение 15 минут.

Именно в таких корзиночках Фриц подавал на ланч зобную железу теленка, приготовленную с миндалем (об этом мы расскажем немного позже, при расследовании романа «Охота за отцом»). Кстати, вышеупомянутые тарталетки-корзиночки также встречаются в романе, хотя узнать об этом из русского перевода довольно сложно…

> Вульф… не позволяет разговаривать за столом о делах. Нечего и думать прерывать его пищеварение, поэтому лишним доказательством его состояния являлось то, что во время дегустации пирога с инжиром и вишней он позволил себе прервать процесс принятия пищи: раздался телефонный звонок…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

«Пирог с инжиром и вишней» на поверку оказывается открытыми пирожными-корзиночками с начинкой из черешни и фиг — о них мы уже упоминали при расследовании первого романа Стаута «Острие копья». Там же рассказывается и о начинке из вишни для таких тарталеток. В данном случае Фриц «усиливает» вкус начинки с помощью темно-золотистого французского ликера Grand Marnier (Гран Марнье), приготовленного на основе бренди и настоянного на померанцевой цедре.

Начинка из свежих фиг и черешни (Pig and Cherry Tart Filling)

Для 6 корзиночек вам понадобится:
— 2 чашки нарезанных свежих фиг
— 2 чашки черешни без косточек
— ¾ чашки сахара
— ½ чашки сухого белого вина
— столовые ложки кукурузного крахмала
— ¾ чашки сахара
— ½ чашки сухого белого вина
— ¼ чашки ликера «Гран Марнье» (Grand Marnier]

Положите в сотейник фрукты и сахар, влейте вино. Доведите до кипения и варите, пока фрукты не станут мягкими. Смешайте кукурузный крахмал с ликером и добавьте во фрукты. Помешивая, доведите до густоты. Снимите с огня и дайте остыть. Наполните начинкой тарталетки.

О тарталетках с помидорами мы уже рассказывали вам в романе «Острие копья». Поэтому двинемся дальше, и неисчерпаемая фантазия Фрица приведет нас к омлету с анчоусами, а точнее — к целой «омлетно-анчоусной» операции…

> Вульф уже сидел за обедом, и я включился в операцию «Омлет с анчоусами».
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Напомним читателям, что полузабытым у нас словом анчоус (anchovy) называют мелкую серебристую рыбку в основном рода Engraulidae отряда сельдеобразных. Многие ее виды водятся в Керченском проливе Черного моря, в Средиземном море, а также у берегов Англии, Норвегии, Перу и Чили (например, в Крыму она больше известна как хамса). Правда, в последние годы анчоусами стали называть любую мелкую рыбку (салаку, беломорскую сельдь и т. п.), приготовленную особым анчоусным посолом. Рыбу сразу же после вылова помещают на несколько дней в рассол с пряностями, затем перекладывают в бочонки, пересыпая крупной солью, и выдерживают в течение четырех месяцев. Часто в рассол добавляют небольшое количество селитры, чтобы рыба имела нежный вкус и привлекательную аппетитную красную окраску. Анчоусы — популярнейший продукт в большинстве стран мира, в том числе и в США. В американских барах предлагают небольшие закусочные

бутерброды с анчоусами или анчоусной пастой (anchovy paste) — продуктом из протертых анчоусов, уксуса, специй и воды.

Омлет с анчоусами (Anchovy Omelet)

Для приготовления этого омлета надо, в отличие от базового рецепта (подробно об омлетах мы расскажем при расследовании романа «Сочиняйте сами»), яйца взбить с холодной водой (вместо сливок и вина), приправить 1–2 капельками соуса «Табаско» и черным перцем, исключив из ингредиентов соль и лук шалот. Для начинки два свежих анчоуса обжарить до образования хрустящей корочки, и завернуть их в омлет. Свежие анчоусы можно заменить анчоусным маслом (роман «Бокал шампанского») из расчета 2 чайные ложки масла на 3–4 яйца. Омлет можно украсить небольшим фиолетовым цветком ириса. А вот еще одно рыбное блюдо, по поводу которого в русском переводе нам удалось найти только краткую реплику Вульфа (видимо, и у Фрица бывают «проколы»)…

> …рыба сегодня была пересолена, и меня томит жажда.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Под «рыбой» в данном случае имеется в виду финдонская пикша (finnan haddie). Такое название знаменитая копченая шотландская пикша (морская рыба семейства тресковых) получила по имени расположенной около города Абердин рыболовецкой деревни Финдон, откуда ее издавна поставляли на рыбные рынки Великобритании. Пикше отрезают голову, освобождают от костей, слегка солят, провяливают 2–3 часа на свежем воздухе, а затем коптят до золотистого цвета. Когда-то рыбу обязательно коптили в густом торфяном дыму, однако сегодня в промышленных масштабах так делают редко. На Британских островах (не только в Шотландии) копченая финдонская пикша до сих пор остается любимым блюдом на завтрак — ее едят как закуску, а также жарят или запекают и подают под сливочным соусом. Сегодня пикшу коптят не только в Шотландии, но и во многих штатах восточного побережья США, например, в Новой Англии.

Итак, готовим ее вместе с Фрицем.

Финдонская пикша (Finnan Haddie)

На 4 порции вам потребуется:

— 1 кг копченой пикши

— 1 чашка молока

— 1 чашка воды

— ¼ чашки сливочного масла

— 3 столовые ложки пшеничной муки

— 2 чашки густых сливок

— свежемолотый черный перец по вкусу

— 1/8 чайной ложки мускатного ореха

— 1 столовая ложка нарезанного слабожгучего стручкового перца

— 4 яйца, сваренных вкрутую

— толченые сухари

— 12 треугольных тостов, обжаренных в анчоусном масле (см. рецепт в романе «Если бы смерть спала»)

Замочите рыбу в воде на час. Обсушите, положите в большой сотейник, залейте смесью молока и воды и доведите до кипения. Снимите с огня и дайте постоять 10–15 минут. Когда рыба остынет, снимите с нее кожу и удалите кости (жидкость, в которой варились рыба, не выливайте). Растопите масло в толстостенном сотейнике, добавьте муку и обжаривайте на малом огне до получения однородной массы. Добавьте сливки и 1 ¼ чашки жидкости, в которой варилась рыба. Периодически помешивайте, пока соус не начнет загустевать. Добавьте перец и мускатный орех. Когда соус достаточно загустеет и не будет свободно стекать с ложки, снимите его с огня, отлейте ¼ чашки и отставьте в сторону. Разделите рыбу вилкой на кусочки, введите в соус, медленно прогрейте на небольшом огне, выложите в неглубокую кастрюльку, насыпьте сверху слабожгучий стручковый перец, нарезанные ломтиками яйца и залейте отлитым соусом. Посыпьте блюдо толчеными сухарями и поставьте в очень горячий гриль под верхний огонь подрумяниться. Подавайте пикшу с треугольными тостами, обжаренными в анчоусном масле.

Следующий обед получился более основательным — на нем Фриц приготовил мясо, однако и тут несчастного читателя вводит в заблуждение русский перевод…

> Когда я вернулся, Вульфа в кабинете не было, и я пошел на кухню, где он уже снимал крышку с объятой паром кастрюли, в которой тушились телячьи котлеты,

нашпигованные бананом и обложенные помидорами. Судя по запаху, они были вполне съедобны.

Рига: фирма «Стеф», 1992

Не очень понятна логика переводчика, интерпретировавшего довольно простой кулинарный термин lamb cutlets как «телячьи котлеты»… В любом англо-русском словаре легко можно найти слово «lamb» — ягнятина, то есть мясо молодого барашка (а не теленка!), деликатесный продукт, известный практически в любой кухне мира. Американцы, не самые большие в мире любители ягнятины, причисляют к этой категории только ягнят в возрасте до 14 месяцев (мясо более старых животных относят к категории баранины — mutton). К фантазии переводчика придется отнести и «бананы», которыми Фриц, якобы «шпиговал» котлеты (!) — даже не пытайтесь повторить подобный фокус. В тексте Стаута ясно написано «gammon» — это довольно простое английское слово только отдаленно напоминает «банан», а на самом деле означает окорок или ветчину. То есть Фриц тушил котлеты с ломтиками ветчины и помидорами — прекрасный способ, позволяющий придать довольно постной ягнятине нужную сочность…

Кроме того, слово «котлета» в силу исторических привычек у нас все же чаще ассоциируется с изделием из рубленого мяса, в то время как англичане и американцы словом «cutlet» называют натуральную отбивную на ребрышке (от французского cote — ребро), а также кусок мяса из верхней (котлетной) части ляжки мясной туши. Тем не менее, мы оставляем слово «котлеты», так как нежное мясо ягненка «отбивать» совсем не обязательно… Таким образом, Фриц приготовил на обед натуральные котлеты из ягнятины…

Котлеты из ягнятины (Lamb Cutlets)

На 6 порций вам понадобится:

— 6 кусков ягнятины из котлетной части

— 6 столовых ложек сливочного масла

— 500 г. ветчины без жира из центральной части окорока

— 1 нарезанный на кусочки стебель сельдерея

— 2 луковицы, нарезанные колечками

— 2 средние морковки

— 6 зеленых помидоров, нарезанных колечками

— 1 чайная ложка соли

— 1 столовая ложка свежего базилика (или 1 чайная высушенного)

— ½ чашки сухого белого вина

— ½ чашки воды

Попросите мясника (!) отрезать из котлетной части туши куски ягнятины толщиной около 1 см. Разрежьте каждый кусок пополам. В большой толстостенной кастрюле растопите половину сливочного масла, очень быстро обжарьте мясо с двух сторон и выложите на подогретое блюдо. Добавьте в кастрюлю оставшееся масло, нарежьте ветчину тонкими полосками и обжарьте. Выньте ветчину и подсушите. Слегка обжарьте сельдерей, лук и морковь и также выньте их из кастрюли. Если масло потемнеет… по, удалите его и положите 2 столовые ложки свежего. На дно кастрюли положите половину отбивных, и сверху выкладывайте чередующимися слоями обжаренные овощи, ветчину, помидоры и ягнятину так, чтобы помидоры в итоге оказались сверху. Влейте воду и вино, посыпьте солью и базиликом. Готовьте в разогретой до 190 ˚С духовке в течение 45 минут или пока помидоры не станут нежными при прокалывании вилкой. На стол подавайте прямо в кастрюле.

Расследование следующего блюда, в состав которого входит пернатая дичь, мы начнем с небольшой «эпитафии» по поводу традиционной русской кухни… К сожалению, и дичь, и искусство ее приготовления практически забыты в нашей стране, хотя когда-то Россия славилась обилием и разнообразием блюд из этого мяса. Алексей Константинович Толстой в «Князе Серебряном» так описывал царский обед в допетровские времена: «За ухою подали рябчиков со сливами, гусей с пшеном и тетеревов с шафраном… Хороши и вкусны были также зайцы в лапше, и гости… не пропустили ни перепелов с чесночной подливкой, ни жаворонков с луком…» На Руси кушанья из пернатой дичи были практически обязательным элементом

любого «приличного» обеда, причем, кроме более-менее привычных гусей, уток, рябчиков и тетеревов, на стол подавали журавлей, цапель, лебедей с различными начинками и даже павлинов (!). Более того, блюда из самой разнообразной дичи встречались в меню советских ресторанов в первые десятилетия советской власти. Благодаря Булгакову мы знаем, что в меню знаменитого на всю Москву ресторана МАССОЛИТа входили и «филейчики из дроздов с трюфелями», и «перепела по-генуэзски… за десять с полтиной»), а также «…дупеля, гаршнепы, бекасы, вальдшнепы по сезону, кулики…» Не избегали на Руси и скворцов. В чеховском рассказе «Он понял» герой объясняет: «Скворец, ежели поджаренный, в каше хорош… И соус можно… Как рябчик — один вкус почти…». Именно так Фриц и подает скворцов — с кашей. Только с итальянской кашей из кукурузы… С этого, собственно говоря, и начинается роман.

> Ежегодно, в середине мая, фермер из-под Брюстера по особой договоренности с Ниро Вульфом сует в мешок восемнадцать или двадцать только что подстреленных им скворцов, садится в машину и едет в Нью-Йорк. Разумеется, дичь должна быть доставлена к нам не позже чем через два часа после охоты. Фриц ощипывает ее, подсаливает, в нужный миг, ни раньше, ни позже, поливает растопленным маслом, заворачивает в листья шалфея, запекает на рашпере и укладывает на подогретое блюдо с густой полентой, сваренной из мельчайшей кукурузной муки с маслом, тертым сыром, солью и перцем.
>
> Вульф всегда с нетерпением ожидает это дорогое лакомство, но в день, о котором я рассказываю, он устроил целое представление. Когда Фриц поставил дымящееся блюдо на стол, Вульф пошмыгал носом, наклонил голову набок, засопел и уставился на Фрица.
>
> — А шалфей?
>
> — Нет, сэр.
>
> — То есть как это нет?
>
> — Я подумал, вам понравится, если я разок приготовлю это блюдо по-своему, с шафраном и эстрагоном. Пучок свежего эстрагона и немного шафрана. Именно так готовят соус в…
>
> — Убери!
>
> Фриц окаменел и поджал губы.
>
> — Ты со мной не посоветовался, — холодно сказал Вульф. — Это неприятная неожиданность, что одно из

моих любимейших блюд приготовлено иначе, чем я привык. Может быть, оно и съедобно, но я не склонен рисковать. Убери его и принеси мне четыре яйца всмятку и тосты.

Фриц знал характер Вульфа не хуже меня и понимал, что от подобной вспышки Вульф пострадает куда больше, чем он, и поэтому молча убрал блюдо со стола. Но тут вмешался я:

— Позвольте, я отведаю немного. Если, конечно, этот запах не помешает вам насладиться яйцами всмятку?

… Когда раздался звонок, Вульф уже покончил с яйцами и с обиженным видом пил кофе, а я уплетал за обе щеки вторую порцию скворцов с полентой, вкус был — пальчики оближешь!

Фирма «Триллер», 1993

Прекрасный перевод! Отметим только «яйца всмятку», которые Стаут называет coddled eggs. Дело в том, что coddle — варка на очень малом огне (вода не должна закипать). Такой кулинарный прием используется, например, при варке яиц, так как у яиц, сваренных в бурно кипящей воде, вокруг желтка образуются темные круги, что многим не нравится…

А мы переходим прямо к скворцам…

Скворцы (Starlings)

Для приготовления вам понадобится:
— 18–20 скворцов
— соль
— кервель
— базилик
— тимьян
— 1 чашка сухого хереса
— 200 г. сливочного масла
— 18–20 листьев шалфея (или кусков алюминиевой фольги)

Почистите и выпотрошите птиц, промойте, обсушите и посыпьте подготовленные тушки солью. Дайте постоять 5 минут, после чего посыпьте кервелем, базиликом, тимьяном или любой свежей пряной травой, которая есть у вас в запасе, кроме эстрагона. Растопите сливочное масло, смешайте с хересом и хорошенько смажьте каждую птицу. Оберните каждого подготовленного скворца в лист шалфея или в алюминиевую фольгу поплотнее, чтобы не вытекал сок, и жарьте 15–20 минут на решетке в разогретой до 210 °С духовке или на углях. Подавать скворцов можно прямо в обертке, а можно развернуть и выложить их на поленту, полив каждую птицу образовавшимся соком.

Готовим теперь итальянскую поленту (polenta) — традиционное северо-итальянское, а точнее, пьемонтское блюдо, густо заваренную на бульоне или воде кукурузную кашу из грубомолотого зерна. Итальянцы обычно подают ее с тертым сыром, луком, чесноком и различными острыми соусами, чаще всего с томатными. Иногда такую кашу запекают или просто обжаривают в смазанной жиром сковороде, получая своеобразный «кукурузный пирог» (polenta al forno), — перед подачей его нарезают ломтиками и посыпают сыром или поливают соусом. Полента не менее популярна и на юге Франции, где сильно итальянское влияние, — она прекрасно подходит в качестве гарнира к любому мясу. Подобное блюдо хорошо известно в румынской и молдавской кухне, где его называют мамалыга (mamaliga). Кстати, любят кукурузу и в Абхазии — когда-то мамалыгу прекрасно готовили в ресторане «Эшеры» под Сухуми. Вполне естественно, что подобное блюдо есть и в Америке. И не только потому, что «в Америке все есть» — ведь эта страна является родиной кукурузы. Простейший пример — густая кукурузная каша mush, сваренная на воде или на молоке. Американцы обычно подают ее на завтрак с маслом, молоком или кленовым сиропом. Иногда такую кашу (она, кстати, также

встречается в одном из романов Стаута) охлаждают, нарезают на куски (холодная она застывает), обжаривают на сковороде и подают как гарнир. Так же готовит Фриц и итальянскую поленту…

Полента (Polenta)

Вам понадобится:
— 2 чашки желтой кукурузной муки
— 4 чашки кипящей воды
— 1 чайная ложка соли
— 8 столовых ложек сливочного масла
— ½ чайной ложки порошка шалфея

Медленно всыпьте кукурузную муку в кипящую воду. Добавьте соль, размешивайте пока не загустеет, после чего поставьте кастрюлю на водяную баню и продолжайте варить 25 минут, периодически помешивая деревянной ложкой. Перед самой подачей добавьте в поленту масло и шалфей.

ВАРИАНТ. Поленту можно выложить в смазанную маслом форму, хорошенько охладить и дать застыть. Застывшую кашу выньте из формы, порежьте на куски, обжарьте с двух сторон до золотистой корочки и подавайте с медом.

На следующий день к вечеру тучи конфликта между Вульфом и Фрицем рассеялись…

> За ужином ни Вульф, ни Фриц и виду не показывали, что вчера между ними произошла размолвка (в оригинале «пробежали скворцы» — вспомните их размолвку по поводу шалфея!). Накладывая себе вторую порцию блинов со свининой по-датски, Вульф отчетливо пробурчал: «В высшей степени приемлемо», — оценка в его устах чрезвычайно щедрая. Фриц воспринял ее как должное и, с достоинством склонив голову, прошептал: «Благодарю, сэр». Так что когда мы покончили с кофе, небо уже очистилось от грозовых туч, и Вульф был так любезен, что даже пригласил меня спуститься с ним в бильярдную и продемонстрировать знаменитый удар Москони, о котором я ему рассказывал.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Перевод практически безупречен, поэтому нам остается только разобраться, что же приготовил Фриц…

Блины со свининой по-датски (Danish Pork Pancakes)

На 12–15 блинчиков диаметром 5 см вам понадобится:
— 500 г. постной свиной вырезки
— 7 столовых ложек сливочного масла
— 3 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота
— 2 чашки просеянной пшеничной муки
— 6 крупных яиц
— 1 чайная ложка соли
— 1 чашка молока
— водяной кресс
— тушеный чернослив без косточек

Очистите свинину от жира и пленок и нарежьте крошечными кубиками. В сковороде растопите 3 столовые ложки сливочного масла и поджарьте свинину на малом огне в течение 20 минут до полной готовности. Выньте мясо на бумагу, чтобы удалить лишний жир, добавьте в сковороду 2 столовые ложки масла, поджарьте на нем лук-шалот до золотистого цвета и также выложите на бумагу, чтобы удалить лишний жир. Высыпьте муку в большую миску горкой и сделайте в центре углубление. В отдельной миске слегка взбейте яйца с солью, медленно введите их в муку и хорошенько перемешайте. Добавьте молоко и остальное масло, если тесто получилось слишком густым, долейте еще молока. После этого в полученную массу положите свинину и лук-шалот, после чего еще раз хорошенько перемешайте. Большой ложкой выкладывайте «тесто» на разогретую и смазанную жиром сковороду, обжаривайте блины с двух сторон и подавайте, украсив водяным крессом и черносливом

Кстати, сегодня термином Danish, или Danish pastry (буквально «датский пирожок») в США называют сладкую выпечку из дрожжевого слоеного или просто дрожжевого теста с самой различной начинкой — творогом, черносливом, изюмом, миндальной пастой, вареньем, орехами и т. п. Тесто раскатывают, посыпают начинкой, сворачивают рулетом, нарезают поперек, выкладывают «кругляши» на противень и выпекают. Такие изделия очень распространены на восточном побережье США, где их можно заказать практически с любой начинкой, например: nut Danish — с орехами, prune Danish — с черносливом. Сегодня эта выпечка известна во всем мире и очень популярна на завтрак. В Калифорнии подобные «пирожки» обычно называют snail

(улитка) — по форме они действительно ее напоминают… Однако это совсем другая история.

БЕЗ УЛИК
THE ZERO CLUE (1954)

Убит профессор математики Лео Хеллер, прославившийся на всю Америку тем, что пытался предсказывать преступления. Незадолго до гибели он обратился к Вульфу с предложением сотрудничать, однако великий сыщик отверг его с негодованием. На столе убитого Хеллера инспектор криминальной полиции Крамер обнаружил карандаши, сложенные в виде двух букв NW. Естественно, подозрение падает на Ниро Вульфа, и тому невольно приходится ввязываться в драку…

Расследование романа (кстати, в кулинарном отношении достаточно точно переведенного на русский язык), мы ограничим довольно редким, но известным итальянским блюдом, а точнее — соусом, который появляется на столе Вульфа…

> Возвратившись в кабинет с провизией, я застал такую картину: Кремер уже почти оседлал письменный стол, что-то возбужденно доказывая Вульфу, а сам Вульф сидел с закрытыми глазами, откинувшись на спинку кресла. Я пустил по кругу поднос с изготовленным Фрицем il pesto и крекерами, а также пивом для Вульфа и стенографиста, кофе для Кремера и Стеббинса и молоком для меня.
>
> Минут через пять Кремер поинтересовался:
>
> — А что за штуковину мы едим?
>
> — Это итальянский деликатес. Называется il pesto, — ответил Вульф.
>
> — Из чего его делают?
>
> — О, сюда входят сыр «канестрато», анчоусы, свиная печень, черный орех, шнит-лук, сладкий базилик, чеснок и оливковое масло.
>
> — Боже!
>
> Не прошло и трех минут, как Кремер обратился ко мне с видом человека, делающего одолжение:
>
> — Гудвин, передайте-ка мне еще этой самой штуковины.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Все, в общем, правильно, хотя песто (pesto) — совсем не деликатесное блюдо, а знаменитый итальянский пюреобразный

изумрудно-зеленый соус из рубленого свежего базилика, чеснока, оливкового масла, орешков пинии (итальянской сосны) и тертого пармезанского сыра; в некоторых современных версиях в него добавляют петрушку, листья кориандра или мяту. В классическом варианте базилик, соль, чеснок и орешки для соуса обязательно толкут в ступе пестиком вручную (даже само название соуса связано с итальянским словом pestare — толочь в ступе), после чего добавляют острый сухой сыр (часто равные количества пармезана и пекорино) и зеленое оливковое масло. Соус должен получиться очень однородным. Песто родился в Генуе, что объясняет итальянский кулинарный термин alla genoese (по-генуэзски) — так называют все блюда, подаваемые с этим соусом. Хотя песто используется в самых разнообразных блюдах итальянской кухни, лучше всего соус подходит к «пастам» (макаронным изделиям), а также к вареному или жаренному на гриле мясу и птице, к супам и похлебкам. В Италии его могут просто поставить на стол со свежим белым хлебом — так и поступает Фриц, только вместо хлеба подает крекеры. Получается прекрасная закуска.

И еще несколько слов об ингредиентах песто, упоминаемых в приведенном выше фрагменте. Во-первых, это сицилианский твердый острый белый овечий сыр канестрато (Canestrato). Его название происходит от итальянского canestra — круглая низкая корзина с двумя ручками (в таких корзинах когда-то его готовили). Канестрато иногда содержит целые горошинки черного перца и прекрасно подходит для песто. Его можно заменить тертым пармезаном — твердым итальянским сыром с мягким, слегка солоноватым пикантным вкусом. И, наконец, «черный орех» — это американский черный грецкий орех (black walnuts), ближайший родственник обычного, или персидского, грецкого ореха, обладающий слегка горьковатым вкусом и содержащий большое количество жиров (о нем мы расскажем немного позже). Им Фриц заменяет итальянские сосновые орешки, с которыми готовят классическую версию песто.

Песто (IL Pesto)

Для приготовления вам понадобится:
— 100 г. свиной печени
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 2 чашки свежих листьев базилика
— 2 зубчика чеснока
— ¼ чашки черных грецких орехов
— 1 чайная ложка нарезанного шнит-лука
— ½ чашки тертого сыра канестрато
— 1 чайная ложка соли
— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
— ¾ чашки оливкового масла

Нарежьте свиную печень ломтиками, обжарьте в сливочном масле и остудите. Когда печень остынет, грубо порубите ее. В процессоре смешайте базилик, чеснок, орехи, шнит-лук, сыр, соль, перец и ¼ чашки оливкового масла. На низкой скорости доведите эту смесь до пюреобразной консистенции и медленно добавляйте в нее остальное оливковое масло, пока вся смесь не станет похожа на взбитые сливки. Добавьте грубо порубленную печень и еще раз запустите миксер, но не более, чем на 5 секунд — присутствие печени в соусе обязательно должно ощущаться во рту. Такую приправу можно есть с крекерами или использовать как соус для спагетти — в последнем случае количество оливкового масла нужно увеличить до 1 ½ чашек.

В романе есть еще одно интересное блюдо — студень из свиной головы (fromage de cochon), однако о нем мы подробнее расскажем при расследовании романа «Смерть наложницы». А пока будем двигаться дальше…

ЧЕРНАЯ ГОРА
THE BLACK MOUNTAIN (1954)

Разгневанный хладнокровным убийством своего близкого друга, Вульф покидает не только дом, но и страну. Великий сыщик пускается в приключение, полное опасностей…

А мы пока, наоборот, останемся в Америке и начнем наше кулинарное расследование с индейки, которую смело можно было бы назвать кулинарным символом США. С благоговением относятся к этой птице и в доме Вульфа. С индейки и начинается роман — казалось бы, полная идиллия, и ничто не предвещает бури……

> В кармане у меня лежал билет на баскетбольный матч, и я ужинал на кухне, потому что мне надо было выйти без десяти восемь, а Вульф терпеть не может есть за одним столом с человеком, который куда-то спешит. Раньше поесть я не мог, потому что Фриц готовил дикую индейку и должен был доставить ее в столовую на подносе, чтобы Вульф мог лицезреть птицу в нетронутом виде, прежде чем ее сочную мякоть осквернит чей-то нож. Иногда, собираясь на очередную игру или в театр, я сам брал что-нибудь из холодильника около половины седьмого, и тогда успевал вовремя, но в этот раз мне уж очень захотелось отведать индюшатинки, не говоря уж о соусе из сельдерея и кукурузных оладьях.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Возникает естественный вопрос: почему вдруг непременно «дикая индейка»? Ведь индеек американцы давным-давно разводят на фермах… Сразу вспоминается кулинарный анекдот: Посетитель ресторана спрашивает у официанта: «У вас есть сегодня дикая утка?». Тот, немного подумав, отвечает: «К сожалению — нет, но для вас мы можем разозлить домашнюю»… Однако переводчик совершенно прав. Дело в том, что настоящая дикая индейка — и вправду, довольно редкая птица на столах американцев. А вот некрупная порода этих птиц — так называемая «бронзовая» (Bronze) весом от 3,5 до 4,5 кг — уже в XX веке стала поступать в продажу под маркой «Wild Turkey» (дикая индейка), хотя фактически ее все-таки выращивали на фермах, правда, в довольно вольных условиях. Вкус нежирного

мяса «дикой» индейки больше напоминает пернатую дичь и очень высоко ценится американскими гурманами. Вот почему эту породу предпочитает и Фриц.

Тушеная «дикая» индейка (Braised Wild Turkey)

На 10–12 порций вам понадобится:

— 1 «дикая» индейка

— 4–6 ломтиков свиного сала

— 1 нарезанная морковка

— 1 нарезанная луковица

— 2 веточки петрушки

— 1 нарезанный стебель сельдерея

— 1 чайная ложка свежего тимьяна (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 лавровый лист

— 1 чайная ложка свежего розмарина (или ½ чайной ложки высушенного)

— 2 чашки куриного бульона

— 2 чашки сухого белого вина

Подготовьте индейку, свяжите ее ножки и крылышки, обложите тушку ломтиками свиного сала, закрепив их бечевкой (можете использовать вместо сала два слоя марли, пропитанной растопленным сливочным маслом), и уложите в глубокую сковороду. Обжаривайте птицу в разогретой до 220 °C духовке в течение 40–45 минут — на последние 15 минут ломтики сала надо удалить. Уменьшите огонь до 180°. В сковороду положите морковь, лук, петрушку, сельдерей, тимьян, лавровый лист, розмарин, налейте вино и бульон. Готовьте еще 2–3 часа (пока птица не будет готова), поливая индейку каждые 20 минут. Мясо готово, если при прокалывании вилкой появляется прозрачный сок.

Приготовленная таким способом индейка еще раз упоминается в романе — только теперь ее подают холодной, когда Арчи и Вульф решают просто слегка перекусить…

> … Вульф отодвинул стул и встал…
>
> — Я хочу есть. Я как раз ужинал, когда пришло известие о смерти Марко. У меня пропал аппетит. Я старался закончить ужин, но не мог проглотить ни кусочка. Я плохо соображаю на пустой желудок, поэтому собираюсь пойти на кухню и что-нибудь съесть. — Он взглянул на стенные часы. — Пойдешь со мной?
>
> Я сказал, что не отказался бы от стакана молока, и вышел за ним. Фриц, отложив при нашем появлении

журнал, глубокомысленно изрек:

— Голодать живому — не поможешь мертвому, — и открыл дверцу холодильника.

— Индейку, сыр и ананас, — заказал Вульф. — Я этого раньше не слышал. Монтень?

— Нет, сэр. — Фриц поставил индейку на стол, снял крышку, взял кусочек и протянул его Вульфу. — Это моя мысль. Я знал, что вы пришлете за мной или придете, и мне хотелось приготовить для вас соответствующее изречение.

— Поздравляю. — Вульф управлялся с ножом. — Быть принятым за Монтеня — это вершина, доступная очень немногим.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

С индейкой мы уже достаточно близко познакомились, поэтому перейдем теперь к соусу из сельдерея. Фриц подавал его к этой птице…

Соус из сельдерея (Celery Sauce)

На 2 чашки соуса вам понадобится:

— 3 нарезанных стебля сельдерея

— 1 луковица клутэ (с 2 гвоздичками)

— 1 лавровый лист

— 2 веточки петрушки

— 1 чашка куриного бульона (или процеженного бульона из индейки)

— 2 столовые ложки сливочного масла

— 2 столовые ложки пшеничной муки

— 1 ¼ чашки молока

— соль и черный перец по вкусу

В сотейник положите сельдерей, лук, лавровый лист, петрушку и влейте бульон. Варите 15–20 минут, пока сельдерей не станет мягким. Выньте сельдерей (жидкость сохраните) и приготовьте из него пюре с помощью кухонного процессора. Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте муку, обжаривайте пару минут и при постоянном помешивании постепенно вводите молоко. Как только соус начнет загустевать, приправьте его солью и перцем и держите на огне еще минут 10, периодически помешивая. Добавьте пюре сельдерея. Если соус получился слишком густым, то добавьте немного жидкости, в которой варился сельдерей. Приправьте соус по вкусу.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы возьмете половину приведенного в рецепте сельдерея и молока, то получите белый соус[33].

Кукурузные оладьи — отдельная история, О них мы подробно расскажем при расследовании романа «Банальное убийство», а пока перейдем к десерту…

Десертам, как и вообще сладким блюдам, в произведениях Стаута уделяется не слишком много внимания, хорошо понятно, что и Вульф, и Гудвин, несомненно, понимают в них толк. Арчи порой даже приходится сдерживать свой аппетит, если он знает, что на десерт ожидается тыквенный пирог или торт с черешней. Вульф же, напротив, никогда не говорит о десертах, хотя в «репертуаре» Фрица богатый выбор фирменных сладких блюд. Условно все их можно разделить на 4 основные категории: тарталетки-корзиночки с начинкой, пироги, фрукты и пудинги. Вот что Арчи, например, пишет о приготовленном Фрицем твороге со свежими ананасами, выдержанными в белом вине.

> Я собирался выпить только молока, но созданное Фрицем творение из деревенского сыра и свежего

ананаса, вымоченного в белом вине, — это нечто такое, перед чем не устоял бы даже Вышинский. А еще Вульф предложил мне крылышко и ножку, отказаться было неудобно.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Здесь стоило бы отметить, что «деревенским сыром» (cottage cheese) — американцы называют домашний влажный сыр, больше похожий на творог. Поэтому мы бы перевели в данном случае слово «cheese» как «творог». Такой сыр-творог (кстати, в Великобритании его называют «curd cheese» — творожный сыр) производят из пастеризованного коровьего молока с добавлением молочнокислых бактерий или сычужной закваски. Ему не требуется длительное созревание, поэтому такой «сыр» часто делают в домашних условиях. На этот вид в США приходится основная доля валового производства сыра. Обычно он поступает в продажу с различными вкусовыми добавками — шнит-луком или ананасом (вот вам и причина такого выбора Фрица!).

И еще одно, уже «политическое», отступление. В приведенном отрывке Арчи имеет в виду того самого грозного прокурора СССР А.Я. Вышинского (1883–1954), который в годы репрессий прославился своими фальсифицированными расстрельными делами о «врагах народа». В последние годы жизни он работал постоянным представителем СССР в ООН и умер, кстати, «на боевом посту» в Нью-Йорке, где находилась (и находится по сей день) штаб-квартира ООН и где жили Гудвин с Вульфом (роман «Черная гора», кстати, и написан в 1954 году — в год смерти Вышинского). Так вот, простым американцам Вышинский был хорошо известен тем, что накладывал от имени СССР многочисленные вето на решения Генеральной Ассамблеи ООН — это входило в стратегию «холодной войны». Поэтому Арчи и говорит, в цитируемом отрывке: «…на творение Фрица из деревенского сыра и свежего ананаса, вымоченного в белом вине даже сам Вышинский не смог бы наложить вето…» (в оригинале написано именно так!)… Использованное в переводе «…не устоял бы даже Вышинский» — не передает в полной мере подтекст Стаута.

Ананасы с творогом (Pineapple and Cheese)

На 4 порции вам понадобится:
— 8 ломтиков ананаса
— ½ чашки сухого белого вина
— 1 чашка взбитого творога
— листья мяты

Положите ломтики ананаса в миску, залейте вином и поставьте в холодильник на 2 часа. Выньте ананасы и положите по 2 ломтика на десертные тарелки. Взбейте творог и выложите на каждый ломтик ананаса. Украсьте листиками мяты.

Блюда романа, «расследуемые» нами далее, приготовлены не на кухне Вульфа, а в нью-йоркском ресторане Рустермана — практически единственном месте, где вне дома мог питаться великий сыщик. Тем более, что заведением владел ближайший друг Вульфа — Марко Вукчич, единственный человек в Нью-Йорке, кому было позволено называть его попросту «Ниро». Вульф, после трагической гибели Вукчича, по завещанию стал его душеприказчиком и куратором ресторана. Он добросовестно выполнял эту роль, приходил в ресторан раз или два в неделю и наблюдал за тем, чтобы некогда знаменитая кухня оставалась на том же высоком уровне, как и при Марко…

> Вульф приходил рано, чтобы провести часок на кухне и дважды спорил с ее обитателями — в первый раз по поводу морнейского соуса, а затем они разошлись во мнении, как готовить деволяй. Я бы заподозрил его в брюзгливости, если бы физиономии шеф-поваров не свидетельствовали о том, что он абсолютно прав.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Упомянутый в переводе «морнейский соус» — на самом деле является знаменитым французским соусом морнэ (sauce Mornay), названном, как считают, в честь французского лидера гугенотов Филиппа де Морнэ (1540–1623). Такой соус готовят на базе соуса бешамель, добавляя в него немного тертого швейцарского сыра грюйер, английского чеддера или итальянского пармезана, сливки, а иногда — яичный желток и рыбный бульон. Французы обычно подают соус морнэ к яйцам, рыбным и овощным блюдам, а англичане — и к устрицам.

«Деволяй», по поводу которого Вульф не «разошелся во мнении», а устроил нагоняй работникам ресторана (в оригинале

так и написано), на самом деле называется supremes de volaille en papillote — сюпрем из птицы в пергаменте. В классической французской кухне (ею особенно славился ресторан Рустермана) термином supreme (сюпрем), или sauce supreme (буквально «величайший») называют классический французский соус из. белого мясного (обычно куриного) бульона, нарезанных шампиньонов (или белых грибов) и сливок, который подают к телятине, курице, яичным блюдам и артишокам. Слово supreme также входит и в название блюд, подаваемых с таким соусом, особенно блюд, приготовленных из грудки и крылышек домашней птицы (чаще курицы) — supremes de volaille (volaille — французское название мяса домашней птицы). Французское сочетание de volaille и дало название знаменитым котлетам «де-воляй» (de volatile), широко распространенным в дореволюционной российской ресторанной кухне, где так стали называть куриное филе, обваленное в сухарях и обжаренное в масле.

Россия не осталась в долгу. И уже от нас в классическую французскую кухню «вернулось» блюдо supremes de volaille Pojarsky — хорошо знакомые нам «пожарские котлеты», названные в честь содержателя постоялого двора в Торжке. Трактир Пожарского, удобно расположенный на единственной дороге из Петербурга в Москву, прославился своими жареными куриными грудками. Еще Пушкин в стихотворном послании к своему другу Соболевскому писал: «По дороге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет отведай и отправься налегке». Фактически, пожарские котлеты — те же котлеты «де-воляй» (куриные грудки в сухарях). Умелая жена трактирщика готовила и подавала их с соусом сюпрем. Слава трактира довольно быстро разнеслась по всей России. А трактирщицу Пожарскую иногда даже приглашали ко двору, и по велению государыни художник Нефф написал ее портрет, украшающий сегодня музей Твери. Кстати, разновидностью котлет «де-воляй» можно считать и ставшие не менее знаменитыми в советский период и хорошо известные всем нам котлеты по-киевски — их сегодня подают во многих американских ресторанах под названием chicken Kiev.

В ресторане Рустермана сюпрем из птицы готовят en papillote — в папильотах (в бумажной обертке). Так по-французски называют формочки из промасленной пергаментной бумаги или из фольги, в которых запекают и подают некоторые блюда. Например, в южных штатах США, где распространена креольская кухня, одним из самых любимых рыбных блюд считается ротрапо en papillote — запеченная в пергаментной бумаге рыба-помпано с

грибами и белым соусом велутэ (veloute) из рыбного бульона, загущенного мукой и маслом.

Итак, готовим куриный сюпрем в пергаменте.

Сюпрем из птицы в пергаменте (Supremes de Volaille en Papillote)

На 4 порции вам понадобится:
— 2 куриных грудки
— ½ чашки пшеничной муки
— соль и белый перец
— 5 столовых ложек топленого сливочного масла
— 1 столовая ложка нарезанного лука-шалота
— 100 г. мелко нарезанных шампиньонов
— ½ чашки сухого белого вина
— ½ чашки куриного бульона
— ½ чашки густых сливок
— несколько капель лимонного сока
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки

Срежьте мясо с костей, удалите хрящи и сухожилия и слегка отбейте ладонью, придавая куску овальную форму. Запанируйте филе в муке, хорошенько стряхнув лишнюю (на мясе должен остаться только очень тонкий слой муки). Посыпьте солью и перцем. Разогрейте процеженное масло в сковороде на малом огне. Обжарьте в нем лук-шалот в течение 1–2 минут, добавьте грибы, отодвиньте их на одну сторону сковороды и обжарьте на освободившемся пространстве куриное мясо по 3 минуты с каждой стороны. Мясо не должно сильно подрумяниваться! Выложите его на разогретое блюдо, а в сковороду добавьте вино и бульон, увеличьте огонь и варите, пока жидкость не уменьшится вполовину. Убавьте огонь. Введите сливки и мешайте, пока соус слегка не загустеет. Снимите с огня, добавьте несколько капель лимонного сока и перемешайте.

Вырежьте 4 круга из пергаментной бумаги, смажьте их сливочным маслом, выложите в центр каждого мясо. Сверху полейте соусом и посыпьте петрушкой. Соберите края пергамента и скрепите их. Выложите полученные «мешочки» на противень и запекайте в разогретой до 205° духовке, пока пергамент не начет подгорать. А вот еще два знаменитых блюда ресторана Рустермана.

> Мы прошли мимо гардероба. В большой передней комнате, которую нужно было пересечь, чтобы попасть в зал, и которую Марко называл комнатой отдыха, а я — баром, потому что в ней был бар, находились всего лишь несколько завсегдатаев. Время приближалось к половине

десятого, поэтому все клиенты были внутри, поглощая куропаток, запеченных в горшочке, или седло барашка по-беарнски.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

С первым блюдом все правильно. Клиенты ресторана поглощали запеченных куропаток…

Куропатка в кастрюльке (Perdrix en Casserole)

На 6 порций вам понадобится:
— 6 куропаток с печенью
— 6 куриных печенок
— ½ чашки мелко нарезанного сельдерея
— ½ чашки мелко нарезанного лука
— 12 столовых ложек сливочного масла
— 2 чашки измельченного мякиша булки
— ½ чайной ложки мускатного ореха
— 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки
— ½ чайной ложки соли
— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 1/8 чайной ложки листьев свежего тимьяна
— 2 чашки куриного бульона
— ½ чашки сухого белого вина
— 200 г шляпок мелких шампиньонов

Обмойте и мелко нарежьте печень. В сотейнике растопите 4 столовые ложки сливочного масла и слегка обжарьте сельдерей и лук. Когда овощи станут мягкими, добавьте печень, затем булку, мускатный орех, петрушку, соль, перец и тимьян. Хорошенько все смешайте и, разделив на 6 равных порций, начините куропаток. Свяжите крылышки и ножки и смажьте птицу растопленным сливочным маслом (из расчета 1 столовая ложка на 1 птицу). Положите куропаток в широкую кастрюлю и поставьте в предварительно подогретую до 180° духовку на 30 минут, переворачивая птиц каждые 10 минут, чтобы они равномерно подрумянились.

Пока куропатки готовятся, налейте в сотейник вино и бульон и уварите на сильном огне до 1,5 чашек. Обжарьте грибы в 2 столовых ложках сливочного масла. Когда куропатки подрумянятся, влейте в кастрюлю уваренный бульон с вином и добавьте грибы. Закройте кастрюлю крышкой и потушите 10 минут. Подавайте прямо в кастрюле.

ПРИМЕЧАНИЕ. Это блюдо практически в таком же виде готовит Фриц в романе «Смерть наложницы». Вместо грибов в нем можно использовать маслины, однако Фриц предпочитает грибы.

А вот по поводу следующего блюда переводчик немного перестарался. На самом деле оно не имеет никакого отношения ни к «седлу барашка», ни к «Беарну» (Bearn) — французской области в Гасконии, покинутой в свое время молодым

д'Артаньяном, мечтавшим стать королевским мушкетером… Называется блюдо турнедо Богарне (tournedos Beauharnais). Турнедо (tournedos) — типичное блюдо французской ресторанной кухни, представляющее собой небольшой кусок говяжьего филе толщиной около 2,5 см и диаметром 5–7 см, который заворачивают в тонкий слой сала и жарят на сковороде, гриле или решетке. Во французской кухне иногда так же называют и маленькие кусочки тушеной или поджаренной говядины — их обычно выкладывают на гренки и подают с шампиньонами, зеленью, маслинами, луком и винным соусом. В данном случае, турнедо носит имя первой жены Наполеона Бонапарта Жозефины Богарне (1763–1814). Дело в том, что почему-то очень часто рецептам приготовления турнедо давали имена известных исторических лиц. Поэтому знатоков не удивят ни «турнедо а-ля Генрих IV» с соусом бешамель, ни «турнедо Россини» — пожалуй, наиболее известное блюдо подобного рода, рецепт его приготовления приписывают великому композитору. В качестве гарнира к турнедо обычно подают картофель «шато» (pommes chateau) — картофель, нарезанный бочонками, или в виде оливок высотой около 4 см, обжаренный в растительном масле до золотистого цвета и обычно доведенный до готовности в духовке. Кстати, в американской кухне термин «турнедо» сегодня используется довольно редко; американцы обычно говорят: filet of beef, filet mignon или даже filet steak.

Турнедо Богарне (Tournedo Beauharnais)

На 6 порций вам понадобится:
— 6 турнедо (см. примечание к рецепту)
— 6 ломтиков бекона
— ¼ чашки топленого сливочного масла
— 1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота
— 1 столовая ложка мелко нарезанного водяного кресса
— ½ чашки говяжьего бульона
— ½ чашки мадеры
— картофель шато
— 6 отваренных донышек артишоков
— 18 отваренных побегов спаржи
— 18 шляпок шампиньонов

Оберните каждый кусок мяса ломтиком бекона, зафиксируйте его зубочисткой и обжарьте в топленом сливочном масле в течение 4–5 минут с каждой стороны. Выложите на подогретое блюдо. В сковороду положите лук-шалот и водяной кресс и обжаривайте в течение 2–3 минут. Добавьте бульон и мадеру, доведите до кипения и варите несколько минут, периодически помешивая. Выложите вокруг турнедо картофель шато, отварные донышки артишоков и спаржу. Мясо полейте соусом и подавайте.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для лучшего сохранения формы мяса можно каждый кусок перевязать бечевкой поперек волокон, предварительно обернув беконом, — в этом случае зубочистка не нужна.

Следующее блюдо Вульфу пришлось готовить самому, так как волею случая, они с Арчи оказались в чужом доме — на родине Вульфа, в небольшом итальянском городишке, где не было ни Фрица, ни ресторана Рустермана…

> На кухне я нашел Вульфа, который при ярком свете лампы и открытом окне с закатанными рукавами рубашки был занят приготовлением еды…
>
> Мы ели на кухне за маленьким столом. Молока, конечно, не было, и Вульф сказал, что не советует пить воду из крана, но я рискнул. Сам он пил вино. В меню было только одно блюдо, которое он накладывал из кастрюли. Попробовав его, я спросил, что это такое. Он ответил, что это соус «тальярини», приготовленный из анчоусов, помидоров, чеснока, оливкового масла и перца, которые он нашел в буфете, сладкого базилика и петрушки из сада, и римского сыра, обнаруженного в

погребе. Я поинтересовался, как он нашел погреб, а он ответил — случайно, вспомнив местные обычаи. На самом деле он весь раздувался от гордости, и, надо сказать, когда я положил себе третью порцию, то был готов согласиться, что он имеет на это право.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Конечно же, Вульф и Арчи ели совсем не «соус» — так переводчик интерпретировал использованное в оригинальном тексте итальянское слово pasta, которое имеет основное значение «тесто» и определяет широкий круг блюд из теста, которые в российском обиходе называют макаронными изделиями, пельменями и т. п. Разнообразнейшие «пасты» настолько распространены в Италии, что без них не обходится практически ни один обед. Даже закуски, подаваемые перед основным блюдом обеда, итальянцы связывают с «пастой» и называют общим словом antipasto, то есть «то, что подается перед пастой)). Существуют сотни разновидностей „паст“, отличающихся друг от друга формой, размерами, толщиной, начинкой, способом подачи и даже цветом: например, добавки шпината придают им зеленый цвет, томатная паста или свекольный сок — красный, „чернила“ каракатицы — угольно-серый… И хотя в Италии существует около 400 видов макаронных изделий различных форм и размеров (каждое имеет свое название!), итальянцы утверждают, что любая „паста“ является тем самым сбалансированным и полезным блюдом, которое может освоить каждый, даже начинающий кулинар и которое украсит любой, даже самый изысканный, стол.

В США „пасту“ завезли первые колонисты — известно, что Томас Джефферсон, автор Декларации независимости, вернувшись из Италии в 1786 году, привез домой устройство для изготовления спагетти и угощал этим блюдом своих друзей. Однако разнообразные макаронные изделия стали обычным в США блюдом лишь в XIX веке, благодаря мощной волне итальянских иммигрантов.

Для особо пытливых и любознательных приведем здесь основной рецепт теста для большинства итальянских „паст“.

Насыпать муку (500 г) горкой на рабочую доску; сделать ямку. Взбить яйца (5 штук), оливковое масло (чайная ложка), соль (щепотка) и залить смесь в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет совершенно гладким, а затем прикрыть мокрой салфеткой и оставить примерно на полчаса.

Имейте в виду, что в итальянских ресторанах „пасту“ готовят al dente (на зубок) — то есть, слегка недоваренную (она должна

отставать от зубов, а не вязнуть в них), а перед подачей добавляют в „макароны“ столовую ложку оливкового масла, чтобы они не слипались. „Пасту“ всегда необходимо варить в большом количестве воды. Например, для 400 г. макарон или лапши надо не меньше четырех литров воды, а можно даже еще больше. Дело в том, что для лучшего усвоения организмом „пасту“ необходимо некоторое время выдерживать при температуре 100 °C, а поэтому, чем быстрее вода закипит вновь, после того как в нее опустили макароны (именно поэтому воды должно быть много), тем блюдо лучше удастся. И последнее: „пасту“ подают обязательно очень горячей, недаром в Италии говорят, что их любимое блюдо „никогда не ждет гостей — всегда наоборот“…

В данном случае, Вульф готовит тальярини (tagliarini; от tagliare — резать, обрезать) — особенно распространенную в Северной Италии узкую длинную плоскую лапшу, обычно подаваемую с маслом, сыром и соусом из ароматных трав (более широкая разновидность тальярини называется тальятелле — tagliatelle).

Тальярини (Tagliarini)

— 4 чашки муки грубого помола из пшеницы твердых сортов
— 3 крупных яйца
— 1,5 чайных ложки соли
— 2 чайные ложки оливкового масла
— ¼ чашки теплой воды

Просейте муку на доску. В центре сделайте углубление и влейте в него взбитые с солью яйца и оливковое масло. Добавляя по столовой ложке воды, вымесите тесто. Посыпав доску мукой, вымешивайте еще 15 минут, пока тесто не станет эластичным. Разрежьте тесто на 4 равные части. И как можно тоньше раскатайте в прямоугольный пласт. Посыпьте пласт мукой, сверните в цилиндр и острым ножом нарежьте полосками шириной 0,6 см. Затем распрямите полоски и подсушите. Варите в большой кастрюле в кипящей подсоленной воде. Пробуйте почаще, чтобы не переварить. Подавайте пасту al dente — под соусом, приведенным ниже.

Все итальянские „пасты“ принято обязательно подавать с соусами, для приготовления которых используются морепродукты, грибы, тертый сыр, овощи, мясной фарш, травы и специи. Название соуса может входить вторым словом в общее название пасты. Существует общее правило выбора соуса: к „легким пастам“ (типа капеллини) подают легкие соусы; к „тяжелым“ (типа лазаньи) — густые. Вульф готовит к тальярини довольно сложный соус, все ингредиенты которого в приведенном выше отрывке переведены безукоризненно…

Соус для тальярини (Sauce for Tagliarini)

— 2 столовые ложки оливкового масла
— 2 зубчика чеснока
— 6 крупных помидоров
— 2 филе анчоусов
— свежемолотый черный перец
— 6 листочков свежего базилика (или ¼ чайной ложки высушенного)
— 3 столовые ложки листьев свежей петрушки
— 100 г. выдержанного сыра романо

В большой сковороде разогрейте масло и обжарьте в нем измельченный чеснок в течение 1–2 минут. Очистите помидоры от кожицы, удалите семена и сок. Положите помидоры на сковороду и тушите на малом огне не менее 20 минут, пока сок не выпарится и мякоть не станет мягкой. Добавьте мелко нарезанное филе анчоусов, базилик, петрушку и перец. Держите на огне еще 10 минут. Приправьте по вкусу. Снимите с огня и протрите через тонкое сито. Полейте тальярини соусом и посыпьте тертым сыром.

НЕ ПОЗДНЕЕ ПОЛУНОЧИ
BEFORE MIDNIGHT (1955)

Станет ли Ниро Вульф рисковать собственной головой, когда в дело замешан гениальный не знающий жалости убийца, телевизионный конкурс с миллионным призом, пять пропавших ответов и один запутавшийся в долгах труп? Как ни странно, станет… Начнем эту запутанную историю довольно незамысловато — с обычных гренок и бульона, которыми Вульф пытается накормить свою клиентку.

> Она вошла и остановилась у стола Вульфа, прямо напротив него.
>
> — Прошу меня извинить, — проговорила она своим низким ровным голосом. Мне надо было принять таблетки. В гостинице кормят вполне сносно, но я просто не в состоянии ничего съесть. Я уже давно почти ничего не ем. Вы хотите сказать мне что-нибудь еще?
>
> — Молочные гренки, мрачно произнес Вульф. — Мой повар, Фриц Бреннер, делает их просто потрясающе. Присядьте.
>
> — Я не в состоянии проглотить ни кусочка. Правда.
>
> — Хорошо, тогда горячий бульон. Домашний, по особому рецепту. Он может быть готов через восемь минут.
>
> *Издательская фирма „КУбК-а“, 1994*

Это не простой жест гостеприимства, а жизненная позиция Вульфа — о ней рассказывает Арчи в более позднем романе „Все началось с Омахи“.

> Мысль о том, что в его доме находится голодный человек, будь то хотя бы подозреваемый в убийстве или даже женщина, была для него нестерпима…
>
> *Издательская фирма „КУбК-а“, 1994*

Итак, начнем с „гренок“… Фриц готовит их только из хлеба собственной выпечки (рецепт хлеба Фрица приведен в романе „Охота за матерью“). Перевод, в принципе правильный, хотя, как это будет видно из рецепта, имеются в виду не совсем гренки (в привычном для нас понимании), а скорее — тосты под молочным

соусом.

Тосты под молочным соусом (Milk Toast)

На 2–3 порции вам понадобится:
— 6 кусков хлеба
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 чашка молока
— 1 чашка густых сливок
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 столовая ложка пшеничной муки
— 1 чайная ложка сахара

Срежьте корки с хлеба и подсушите ломтики в тостере до золотистого цвета. Намажьте сливочным маслом и выложите на блюдо. Разогрейте молоко и сливки. Приготовьте соус бер-манье (beurre manie) и постепенно добавляйте его при постоянном помешивании в разогретое молоко со сливками. Положите сахар и полейте получившимся соусом гренки. А вот как непросто готовит Фриц говяжий бульон…

Бульон (Bouillon)

На 2 литра бульона вам понадобится:
— 1,5 кг говядины из лопаточной части
— 2 большие телячьи голяшки
— 2,5 л холодной воды
— 1 чайная ложка соли
— 8 горошинок черного перца
— 4 головки лука-порея, нарезанные ломтиками
— 4 крупные моркови, нарезанные кружочками
— 1 большая луковица, нарезанная кружочками
— 1 веточка петрушки
— 1 чайная ложка свежего тимьяна (или ½ чайной ложки высушенного)
— 1 лавровый лист
— 1 стебель сельдерея с листьями
— 3 яичных белка
— ½ чашки сухого хереса

Положите мясо и кости в толстостенную чугунную кастрюлю и залейте его водой. Доведите до кипения на очень малом огне. Снимите пену и жир. Добавьте соль, перец, лук-порей, морковь и репчатый лук, Сделайте букет гарни из петрушки, тимьяна, лаврового листа и сельдерея и положите его в кастрюлю. Вновь доведите бульон до кипения и снимите пену. Убавьте огонь и варите под крышкой 3 часа. Процедите полученный бульон, дайте ему остыть и снимите с поверхности весь жир. Перелейте жидкость в другую кастрюлю, добавьте яичные белки и взбивайте венчиком на малом огне, пока бульон не закипит. Кипятите 5 минут при постоянном помешивании, снимите с огня и дайте постоять 15 минут. Замочите марлю в холодной воде, выжмите, выстелите двойным слоем большое сито и осторожно процедите бульон. Добавьте сухой херес, прогрейте и, если необходимо, добавьте еще немного хереса…

Оказывается, приготовить хороший бульон — не такое простое дело! И подтверждает это Александр Дюма в своем Кулинарном словаре (перевод Галины Мирошниченко).

> Хорошей кухни без бульона не бывает. Лучшая из всех — французская кухня — обязана своим превосходством великолепным французским бульонам. А их великолепие происходит от интуиции, которой обладают — не скажу, что наши повара, — но наши женщины из народа. Отставляя свою тарелку, на три

четверти полную супа, Ривароль говорил гурманам Любека и Гамбурга: „Господа, у нас во Франции не найдется ни простой сиделки, ни привратницы, которая бы не приготовила бульон лучше самого умелого повара из ваших ганзейских городов“.

Для бульона всегда берите самый большой кусок мяса. Чем больше, свежее и толще будет кусок, тем сильнее качество мяса будет ощущаться в бульоне, не говоря об экономии времени и топлива. Не мойте мясо, промывка лишит его части сока. Отделите кости, перевяжите мясо так, чтобы оно не разваливалось, и налейте в кастрюлю литр воды на килограмм мяса. Медленно нагрейте кастрюлю. В результате такого медленного нагрева альбумин сначала растворится, а потом свернется и поскольку в таком состоянии он легче жидкости, то всплывет на поверхность, увлекая за собой примеси и загрязнения, которые могут содержаться в мясе. Свернувшийся альбумин — то же самое, что яичные белки, которые используют для осветления других продуктов. Пена будет тем обильнее, чем медленнее кипение. Между тем моментом, когда кастрюлю поставили на огонь, и тем, когда пена соберется на поверхности, должен пройти час.

Как только пена сформируется, ее надо сразу снять, поскольку при кипении пена осядет, и бульон получится мутным. Если за огнем хорошо следят, то нет нужды охлаждать кастрюлю, чтобы заставить подняться новую пену. Когда пена полностью удалена и когда появятся первые признаки закипания, пора закладывать овощи: три моркови, два пастернака, три репы, пучок связанных вместе лука-порея и сельдерея. Не забудьте добавить три крупные луковицы, одна из которых будет нашпигована половинкой зубчика чеснока, а две другие — гвоздикой. В кухне второго сорта — и только во второсортной! — цвет бульону придают половинкой зажаренной луковицы, кусочком карамели или высушенной морковкой. Не забудьте разбить топориком кости, которые входят в состав бульона, независимо от того, куплены ли они одновременно с мясом или остались от вчерашнего жаркого. Чем лучше они разбиты на мелкие кусочки, тем больше из них выйдет желатина. Чтобы придать бульону нужные качества, требуется семь часов медленного кипения. Если речь идет об огне в плите, регулировать кипение почти невозможно, но этого

можно достичь, если поставить позади кастрюли жаровню. Чтобы максимально уменьшить испарение, кастрюля должна быть закрыта. Бульон должен постоянно покрывать мясо».

Наконец, вернемся обратно в Америку, правда, теперь уже современную и, для закрепления пройденного материала, приведем отрывок из книги П.Вайля и А.Гениса «Русская кухня в изгнании», посвященный, правда, куриному бульону.

… Простота бульона обманчива. Она не исключает если не искусства, то хотя бы грамотности, не зря американцы нееврейского происхождения видят в элементарном курином бульоне некую тайну и верят в его целительную силу. Поэтому они и прозвали его еврейским пенициллином. Но, как это ни грустно, тайн никаких нет, а есть два секрета. Во-первых, бульон надо варить на очень маленьком огне. Во-вторых, не жалеть кореньев.

Возьмем заурядную курицу (кстати, лучше петуха — от него навара больше), зальем ее холодной водой. Когда она закипит, нужно очень тщательно снять пену и даже протереть стенки кастрюли бумажной салфеткой. От этой операции зависит прозрачность будущего бульона. Хороший бульон должен быть чист и ясен, как вода Красного моря в районе Эйлата. Теперь надо уменьшить огонь до мыслимого предела, а потом сделать его еще меньше.

Положим в кастрюлю большую разрезанную луковицу, нарезанную на крупные куски морковку, даже две, здоровую палку сельдерея, корень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, душистый перец, одну гвоздичку. Хорошо еще положить хвосты от укропа и петрушки. Правильный человек всегда хранит остатки зелени для супа. Минут через сорок посолить, вытащить курицу, а бульон процедить. Причем, коренья надо протереть сквозь дуршлаг в кастрюлю.

Это и будет классический еврейский бульон, который лечит от простуды и приносит простые гастрономические радости без излишних хлопот. Особенно если есть его со сладковатыми сухариками. Именно на таком бульоне воспитывались поколения евреев во всех странах диаспоры.

КОГДА ЧЕЛОВЕК УБИВАЕТ
WHEN A MAN MURDERS (1956)

Труп постоянно возвращается к жизни. Но живой или мертвый он стоит миллион долларов…

Вульф непременно разгадает загадку, в которой фигурирует такая сумма… А мы пока займемся английским понятием dinner (обед) — так как с ним у переводчиков довольно часто возникают сложности. И действительно, во многих русских переводах обедом называют ланч, а обед — ужином… Путаница вполне объяснимая. Слово dinner в английском языке появилось в XIII веке как производное от старофранцузского diner (обед). Современный dinner — главная трапеза дня — в США, так же как и в большинстве европейских стран, проводится обыкновенно в 7–8 часов вечера (у Вульфа она начинается в 7.15-7.30). До 20-х годов XIX века dinner еще был обычным плотным обедом в середине дня, за которым, в конце рабочего дня следовал более легкий supper (ужин). Сегодня эти понятия несколько изменены и современный обед — обычно плотная вечерняя еда. Связано подобное изменение с тем, что возросший темп жизни не позволяет долго и спокойно вкушать пищу днем, когда впереди еще много дел и забот. Кстати, в начале XIX века в Париже говорили, что ремесленник обедает в два часа дня, рыночный торговец — в три, клерк — в четыре, нувориш — в пять, министр и банкир — в шесть, а Талейран — в восемь вечера. Большинство сегодня постепенно переместилось к «министерскому» распорядку — на смену плотному обеду пришел легкий и быстрый ланч (второй завтрак), а главная трапеза дня плавно соскользнула на свободное вечернее время, когда, наконец, можно расслабиться. Единственный «нормальный» дневной обед остался только в выходные дни и называется в США Sunday dinner.

Кстати, такой же распорядок питания рекомендован знаменитой советской «кулинарной библией» — «Книгой о вкусной и здоровой пище», выпущенной в 1954 году Пищепромиздатом и одобренной Институтом питания Академии медицинских наук СССР:

> Утренний завтрак прежде всего должен быть сытным; он может состоять из мяса или рыбы в вареном или жареном виде, яиц, сыра, хлеба, чая, кофе или молока. Полезно утром есть кашу (овсяную, гречневую,

пшенную) с молоком или маслом, а также фрукты.

Второй завтрак — через три-четыре часа после начала работы — может включать одно горячее блюдо, лучше всего овощное (запеканка, рагу, котлеты и т. п.), бутерброды и чай (либо кофе или молоко). Можно рекомендовать на второй завтрак также сосиски или сардельки.

Обедать целесообразно спустя некоторое время после окончания работы, когда организм уже успел отдохнуть и появился хороший аппетит. Обед может состоять из трех блюд: первого — мясного, овощного или рыбного супа; второго — мясного, рыбного или овощного блюда в тушеном либо жареном виде и третьего (сладкого) — компота, киселя, пирожного или фруктов.

Ужин всегда предполагается легким, причем принимать пищу следует не позднее чем за два-три часа до сна. Можно рекомендовать на ужин салаты, простоквашу, яичницу, бутерброды, овощные запеканки, молоко, чай, овощные и фруктовые соки.

Если условия работы или другие обстоятельства не позволяют принимать пищу четыре раза в день, можно ограничиться первым плотным завтраком до начала работы, вторым — во время перерыва в работе и обедом после работы… Слишком обильный обед во время перерыва в работе вызывает сонливое состояние и понижает производительность труда.

Обычный современный dinner в США, Англии, Испании или Франции состоит из одного горячего блюда, салата (он может подаваться до, после или одновременно с основным блюдом) и непременного десерта — фруктов, мороженого, яблочного пирога и т. п. К горячему подают сухое вино, к десерту — десертное или крепленое. Перед обедом принято выпить рюмку аперитива (aperitif) — водки, виски, портвейна или пива с солеными орешками, маслинами, печеньем и т. п., а после обеда гости переходят в гостиную пить кофе, к которому подается рюмка дижестива (digestif) — кальвадоса, крепкого ликера, бренди или коньяка.

Обед (как, впрочем, и все другие виды приема пищи) в доме Вульфа почти религиозный ритуал — то есть совершается строго в определенное время дня и никогда не откладывается ни из-за каких других дел, даже если речь идет о человеческой жизни…

Я вернулся домой как раз вовремя. Часы показывали. 7.30 — обеденное время. Теперь разве только

землетрясение смогло бы заставить Вульфа прервать прием пищи. В этом доме за столом священнодействовали; строго запрещалось даже вскользь упоминать о делах. Так что мой подробный отчет о событиях дня само собой был отложен. Конечно, если бы Фриц приготовил что-то вроде гуляша или телячьих мозгов, обвалянных в сухариках, мое увечье вообще осталось бы не замеченным. Но на этот раз на второе были жареные голуби, мясо которых требовалось отгрызать от косточек, так что когда Вульф покончил с шестым, а я едва управился с первым, он недовольно спросил:

— Какого черта! Что с тобой приключилось?

— Ничего особенного. А что?

— Ты же не ешь, а… клюешь.

— Да. Сломана челюсть. С наилучшими пожеланиями от Энн Хорн.

Вульф вытаращил глаза.

— Как? Женщина сломала тебе челюсть?

— Извините, ведь мы не допускаем никаких посторонних разговоров во время еды. Позднее я все вам расскажу.

Фирма «Триллер», 1993

В большинстве развитых стран (в том числе и в США) одним из вполне доступных видов домашней птицы издавна является молодой откормленный мясной голубь (squab) в возрасте 3–4 недель, который никогда не летал, из-за чего его более бледное, чем у диких голубей, мясо необычайно нежно и вкусно. В продажу поступают голуби весом около 0,3–0,5 кг — их, как правило, фаршируют и жарят на открытом огне или гриле. Жареный голубь был любимым праздничным блюдом еще в Викторианской Англии и, естественно, рецепты его приготовления были хорошо известны и в США. На наш обед Фриц готовит голубей (слово «жареные» переводчик добавил от себя совершенно напрасно) с колбасками, квашеной капустой и белым вином — типичный стиль французской провинции Эльзас, расположенной на границе с Германией и поэтому впитавшей в себя и немецкие, и французские кулинарные традиции.

Голуби с колбасками и квашеной капустой (Squabs with Sausage and Sauerkraut)

На 6 порций вам понадобится:

— 2 столовые ложки сливочного масла

— 12 ломтиков канадского бекона

— 6 чашек квашеной капусты

— 3 голубя

— букет-гарни (1 лавровый лист, веточка петрушки, веточка тимьяна или фенхеля, стебель сельдерея)

— 3 средних морковки

— 3 средних луковицы

— 6-10 приправленных травами колбасок (рецепт приведен ниже)

— 2 чашки консоме (рецепт приведен в романе «Слишком много поваров»)

— 1 чашка сухого белого вина (можно немного больше)

Смажьте дно большой толстостенной кастрюли или латки и выложите на него 6 кусков бекона. Отожмите хорошенько капусту и положите ее на бекон. Почистите, разделите пополам подготовленные тушки голубей и уложите их на капусту. Добавьте букет-гарни. Очистите и нарежьте ломтиками морковь и лук, затем — колбаски и закройте все оставшимися ломтиками бекона. Налейте консоме так, чтобы продукты были залиты жидкостью только наполовину. Плотно закройте посуду крышкой и тушите на малом огне около 2 часов. Когда голуби станут мягкими, слейте из кастрюли жидкость, выньте букет-гарни, выложите квашеную капусту в центр большого подогретого блюда, вокруг положите бекон и колбаски, а сверху — голубей. На гарнир можно подать отварной картофель.

В своем блюде Фриц использует колбаски, приготовлением которых он редко занимается сам, передоверяя трудоемкий и длительный процесс двум поставщикам: мистеру Хоуи из Нью Джерси швейцарцу по фамилии Дарст, живущему в окрестностях Чаппакуа. Что подтверждает и отрывок из романа «Красная коробка».

> Первый телефонный звонок… раздался в половине второго, в то время как Вульф и я отдали должное колбасе с десятью видами трав в ней, которую он получал каждую весну от швейцарца, изготовлявшего ее лично.

Фирма «Триллер», 1993

Попробуем приготовить такие колбаски и мы.

Колбаски с десятью травами (Sausage with Ten Herbs)

На 20–24 колбаски вам понадобится:
— 1 кг свежей свинины
— 500 г. свиного жира
— 1 кг постной говядины
— 1 столовая ложка соли
— 1 чайная ложка свежемолотого перца
— 1 измельченный зубчик чеснока
— 1 мелко измельченный лавровый лист
— ¼ чайной ложки размолотой гвоздики
— 1 чайная ложка семян аниса
— 1 чайная ложка майорана
— 1 чайная ложка свежего тимьяна (или ½ чайной ложки высушенных листьев)
— 1 ½ чайной ложки нарубленной свежей петрушки
— 1 чайная ложка сухой горчицы
— ½ чайной ложки мускатного цвета
— ¼ чайной ложки тертого мускатного ореха
— оболочка для колбасок

Нарежьте кубиками свинину, свиной жир и говядину, дважды пропустите их через мясорубку с мелкой решеткой. Добавьте в фарш соль, перец, чеснок и лук. Смешайте оставшиеся травы и специи, добавьте их в фарш. С помощью мясорубки со специальной насадкой заполните колбасную оболочку фаршем, перевязывая ее так, чтобы получились колбаски длиной по 7,5 см.

Оказывается, не всем женщинам в старинном особняке закоренелого и убежденного холостяка Вульфа оказывают холодный прием…

> Было бы соблазнительно предположить, что мой поцелуй пробудил у нее аппетит, но, по всей вероятности, все дело было в уверенном ответе Вульфа. Она убедилась, что он не подозревает ее Поля в убийстве. Она расправилась не только с сухариками и молоком, но также с солидной порцией тостов с паштетом из ливера домашнего изготовления, предметом гордости Фрица, пока Вульф возился со своими селекционными карточками, а я делал вид, что чем-то занимаюсь за своим столом.

Фирма «Триллер», 1993

Не стоило бы переводчику крекеры (crackers) — тонкое сухое печенье (сугубо американский термин) — называть «сухариками», и уж тем более, печеночный паштет Фрица (в тексте — Fritz's liver pate) — «паштетом из ливера домашнего приготовления». Дело в том, что английское liver (печень), в данном случае куриная, совершенно не соответствует русскому понятию «ливер» — у нас так называют все используемые в кулинарии внутренности животных: почки, печень, сердце, легкие, желудок и даже кишки. Кроме того, куда-то пропал подаваемый вместе с печеночным паштетом шнит-лук (chives)…

Печеночный паштет Фрица (Fritz's Liver Pate)

На 2 чашки (400 г) вам потребуется:
— 1л подсоленной воды
— 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
— 1 мелко нарезанный стебель сельдерея
— 1 столовая ложка нарезанного лука-шалота
— 1 веточка петрушки
— 1 лавровый лист
— 1 кг куриной печени
— ½ чайной ложки соли
— 1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца
— ½ чайной ложки мускатного ореха
— 2 чайные ложки сухой горчицы
— 100 г. несоленого сливочного масла
— 2 столовые ложки коньяка
— 1 столовая ложка марсалы
— 2 столовые ложки растопленного и процеженного сливочного масла
— оливки, фаршированные слабожгучим перцем

Доведите воду до кипения. Положите чеснок, сельдерей, лук-шалот, петрушку и лавровый лист. Убавьте огонь и варите 5 минут. Заложите очищенные от пленок и разделенные пополам куриные печенки и варите их под крышкой 10 минут. Откиньте на дуршлаг и крупно нарежьте. Положите нарезанные печенки в кухонный процессор, добавьте соль, перец, мускатный орех, сухую горчицу, сливочное масло, нарезанное на куски, коньяк и марсалу. На низкой скорости доведите смесь до однородной консистенции, выложите в миску, добавьте трюфели и приправьте по вкусу. Смажьте специальную форму для паштета (террин или глиняный горшочек) растопленным сливочным маслом и переложите туда паштет. Плотно закройте форму крышкой и поставьте в холодильник на ночь. Перед самой подачей выложите паштет на охлажденное блюдо и украсьте ломтиками оливок. Подавайте с треугольными тостами или с тостами Мельба.

Особого пояснения заслуживают тосты Мельба (Melba toasts) с довольно интересной кулинарной историей. Считают, что эти очень тонкие узкие сухарики, которые давно вошли в международное ресторанное меню, как и еще несколько ставших кулинарными «бестселлерами» блюд, были названы в честь известной австралийской оперной певицы Нелли Мельба (1861–

1931). Полагают, что придумал их в конце XIX века ее горячий поклонник, знаменитый французский повар Огюст Эскофье, который в то время был шеф-поваром в ресторане только что открывшегося лондонского гранд-отеля Ритц-Карлтон, а позже — гранд-отеля «Савой». Тосты Мельба в международных ресторанах обычно принято подавать к салатам и супам. Любопытно, что ни Эскофье в своей кулинарной книге, ни Мельба в своей автобиографии ни разу не упоминают об этих тостах.

ЕСЛИ БЫ СМЕРТЬ СПАЛА
IF DEATH EVER SLEPT (1957)

Давно не было крупных клиентов. Ниро Вульф мог оказаться без свежих орхидей, изысканной еды и средств к существованию, а Арчи Гудвин — без работы. Но «к счастью» для наших героев, на Пятой авеню — улице миллионеров — произошла серия убийств…

Начнем наше расследование с отрывка, где Стаут убедительно доказывает, что еда в его произведениях — один из значимых атрибутов детективного сюжета. По крайней мере, его главный герой — Ниро Вульф — неразрывно связывает два главных своих увлечения: удовольствие от изысканной трапезы и наслаждение от раскрытого преступления…

> Именно за столом я уловил, что дело проясняется. Вульф был самодоволен, и это являлось признаком того, что он либо почуял кровь, либо ожидал ее почуять. Он всегда получает удовольствие от еды как вопреки обстоятельствам, так и в гармонии с ними, но я, разделив с ним, по крайней мере, десять тысяч трапез, могу уловить малейшие оттенки. То, как он намазывал паштетом крекер, брал нож, чтобы разрезать заливное мясо, то, как он орудовал вилкой, уплетая салат, или облюбовывал для себя кусочек сыра, — все это явно говорило о том, что он схватил кого-то или что-то за хвост или же этот хвост уже виднеется.
>
> *Издательство «Московский рабочий», 1990*

Из этого почти безупречно переведенного отрывка (видимо 11 лет назад переводчики относились к своим обязанностям добросовестно) мы выберем только «заливное мясо», а точнее — «заливное говяжье филе» (в оригинале: «filet of beef in aspic»).

Заливное говяжье филе (Filet of Beef in Aspic)

На 6–8 порций вам понадобится:
— 2–2,5 кг говяжьего филе
— ½ чашки нарезанной кружочками моркови
— ½ чашки нарезанного репчатого лука
— 1 нарезанный на кусочки стебель сельдерея
— 1 лавровый лист
— 2 веточки петрушки
— 1 столовая ложка соли
— 5 чашек сухого белого вина
— 4–6 ложек растительного масла
— 2 рульки очень молодого или 2 ножки более взрослого теленка, разрубленные вдоль
— 1 ½ столовые ложки желатина
— 3 чашки «коричневого» бульона[34]
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

На ночь замаринуйте говядину в белом вине с морковью, луком, сельдереем, лавровым листом, петрушкой и солью. Выньте мясо, обсушите в полотенце и обжарьте на растительном масле в большой кастрюле, переворачивая кусок по мере обжаривания. Выньте мясо, удалите из кастрюли масло и залейте туда маринад. Положите в кастрюлю мясо, телячьи голяшки (или ножки) и тушите на малом огне 3,5 часов (или до тех пор, пока мясо не станет мягким), периодически переворачивая кусок. Когда все будет готово, выньте мясо и голяшки на разделочную доску и оставьте остужаться. Снимите жир с жидкости, в которой тушилось мясо, процедите ее через тонкое сито и уварите в сотейнике до 3 чашек (возможно, этот шаг не понадобится, если жидкость достаточно уварилась уже в процессе приготовления мяса). Добавьте в «коричневый» бульон желатин, мешайте до тех пор, пока желатин не размягчится, а затем влейте бульон в уваренную жидкость и держите на малом огне, пока желатин не растворится. Посолите и поперчите по вкусу. Нарежьте говядину ломтиками, а мясо с голяшки — на тонкие полоски. Влейте бульон в большую форму, чтобы он заполнял ее на 2,5 см от дна, и охладите почти до застывания (но не до полного). Сейчас вы можете украсить заливное кружочками моркови, горошком, стручками фасоли и т. п. Когда первый слой заливного немного застынет, сверху выложите чередующимися слоями ломтики говядины и полоски голяшки. Снова залейте бульоном и

подождите пока он «прихватится». Таким же способом сделайте еще несколько слоев мяса с бульоном (последний слой должен быть прикрыт бульоном полностью) и поставьте охлаждать на 4–6 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если под рукой нет телячьих голяшек или ножек, добавьте в «коричневый» бульон еще 1,5 столовые ложки желатина.

А сейчас речь пойдет о довольно необычном для нас продукте, появляющемся на столе Вульфа с завидной регулярностью. И ровно с такой же регулярностью вызывает у переводчиков наибольшие трудности — недаром в разных книгах они называют его совершенно по-разному. Однако с помощью других произведений Стаута, собственного опыта и дедуктивного метода расследования попробуем все-таки разобраться и в этой кулинарной загадке. Итак, что может быть общего между косулей, кроликом, молоками сельди и икрой шэда, о которой мы уже упоминали при расследовании романа «Слишком много поваров»? Начнем, пожалуй, с цитаты.

> Трапезу разделил с нами Орри Кэтер. Я поднялся на второй этаж, чтобы поздороваться со своей комнатой, а когда спустился, внизу уже был Орри. Прежде чем Фриц объявил, что обед подан, мы успели обменяться дружескими колкостями. На второе была косуля под креольским соусом. Косуля оказалась прекрасной, а креольский соус был одним из коньков Фрица. К тому же он всегда подавал его с треугольными ломтиками хлеба, поджаренными в анчоусном масле. А так как четыре часа назад Фриц узнал, что я обедаю дома, он превзошел себя.
>
> *Издательство «Московский рабочий», 1990*

Английское слово roe, которым пользуется в данном случае Стаут, означает — «икра», или «молоки» рыб. У этого слова, действительно, существует еще одно, довольно редкое значение — «косуля», однако косулю американцы обычно называют roe deer. Переводчика должен был бы насторожить тот факт, что блюдо в оригинале называется shad roe, а слово shad (шэд, или алоза — рыба семейства сельдевых) легко можно найти в англо-русском словаре Гальперина и понять, что речь идет совсем не о дичи, а о рыбе, а точнее об икре шэда — признанном в США деликатесе… К тому же, с чего бы это Фрицу подавать косулю с поджаренными в анчоусном масле тостами? Зато для икры под соусом они будут весьма кстати…

Приведем здесь два различных перевода маленького отрывка из романа «Слишком много поваров», где также упоминается икра шэда.

> Он презрительно взмахнул своим орудием и подцепил на него сочный кусок косули…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

> Он взмахнул вилкой…, а затем с ее помощью набил рот пудингом из селедочной икры…
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1993*

И еще один фрагмент из романа «Слишком много поваров»:

> — Я рад, что могу принести вам мои поздравления, мистер Крабтри. Мистер Серван сказал мне, что это вы готовили кролика для сегодняшнего обеда. Шеф может гордиться вами.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

На самом деле все перечисленное (и косуля, и селедочная икра, и кролик) — икра шэда (об этой американской рыбе и рецепте ее приготовления мы подробно расскажем при расследовании романа «Право умереть»). Из любимого американцами деликатесного продукта Фриц готовит мусс («Слишком много поваров»), запекает эту икру в горшочке («Охота за матерью»), тушит ее с «тонкими травами» («Окончательное решение») или обжаривает и подает с креольским соусом.

Остановимся подробнее на последнем способе…[35]

Икра шэда с креольским соусом (Shad Roe with Creole Sauce)

Для приготовления блюда вам понадобится:
— 2 пары ястыков с икрой шэда
— ¼ чашки сливочного масла
— ¼ чашки нарезанного лука-шалота
— ¼ чашки нарезанного сельдерея
— ¼ чашки зеленого сладкого стручкового перца
— ¼ чашки слабожгучего стручкового перца
— 1 ½ чашки мякоти помидоров без сока и семян
— 1 столовая ложка кукурузного крахмала
— 2 столовые ложки воды
— соль и свежемолотый перец по вкусу
— щепотка кайенского перца
— 1 столовая ложка порубленной свежей итальянской петрушки (или водяного кресса)

Бланшируйте ястыки с икрой в соленой воде в течение 5 минут, выньте из воды шумовкой, обсушите и снимите пленки. В большой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте икру на среднем огне с каждой стороны сторон примерно по 1 минуте. Затем закройте сковороду, уменьшите огонь и готовьте еще 10 минут, после чего выложите готовую икру на разогретую тарелку.

Растопите 2 столовые ложки сливочного масла, добавьте лук-шалот, сельдерей, перец и обжаривайте в течение 5 минут, до тех пор пока лук не станет золотистым. Добавьте мякоть помидора и доведите смесь до кипения. Уменьшите огонь и тушите под крышкой в течение часа. Смешайте кукурузный крахмал с водой и постепенно вливайте в смесь, доведя, при постоянном помешивании, соус до густоты. Добавьте по вкусу соль, перец, кайенский перец и петрушку. У вас должно получиться 2 чашки креольского соуса, который очень хорошо подходит к кукурузным или рисовым «оладьям», а также к филе из белой рыбы.

Несколько слов о тостах, которые Фриц подает к икре шэда.

Треугольные тосты, обжаренные в анчоусном масле (Bread Triangles Fried in Anchovy Butter)

Вам понадобится:

— 12 ломтей белого хлеба

— ½ чашки анчоусного масла (рецепт приведен в романе «Бокал шампанского»)

Срежьте корку с ломтей хлеба и разрежьте их по диагонали на треугольники. Намажьте одну сторону анчоусным маслом. Разогрейте 2 столовые ложки анчоусного масла в большой сковороде и выложите на нее треугольники хлеба маслом вверх. Когда тосты подрумянятся, переверните и жарьте на другой стороне. Подавайте горячими.

А вот еще одно довольно изысканное блюдо, сопровождаемое не менее изысканным десертом.

> В тот же день Фриц кормил нас блюдом, которое Вульф прозвал «ежиным омлетом» и которое на вкус куда приятнее, чем на слух. Зазвонил телефон. Я сказал Фрицу, чтобы он не беспокоился, и сам прошел в кабинет. Звонил Джарелл, у которого, как выяснилось, нашлись и другие аргументы, кроме его «да» и «нет». Я позволил ему выпустить пар, но вскоре спохватился, что омлет либо остынет, либо высохнет, и твердо заявил ему, если он в шесть часов сегодня не соберет в кабинет Вульфа всех своих домашних, мы поступим так, как посчитаем нужным. Вернувшись за стол, я обнаружил, что благодаря стараниям Вульфа и Орри омлет не успел ни высохнуть, ни остыть. Мне пришлось довольствоваться крохами.
>
> Только мы принялись за авокадо, сбитый с сахаром, лимонным соком и шартрезом, как раздался звонок в дверь. Во время трапез дверь тоже открывает Фриц, но я подумал, что это мог примчаться Джарелл, чтобы продолжить начатый по телефону разговор, поэтому вышел из-за стола и отправился в вестибюль взглянуть через прозрачную с одной нашей стороны панель, кто пожаловал.

Издательство «Московский рабочий», 1990

«Ежовый» омлет (мы все-таки решили заменить слово «ежиный») — встречается в произведениях Стаута несколько раз (почему он «ежовый» вы поймете из рецепта). В романе «Смерть наложницы» о нем даже вспоминает одна из клиенток Вульфа, которой посчастливилось его попробовать. Правда, там переводчик, «испугавшись» слова hedgehog (ежовый), почему-то назвал этот омлет «несуразным»…

Предлагаем вам рецепт любимого Вульфом и Гудвином «несуразного» блюда.

«Ежовый» омлет (Hedgehog Omelet)

На 2 порции вам потребуется:

— 6 крупных яиц

— ¾ чайной ложки соли

— ¼ чашки бланшированного, мелко нарезанного миндаля

— ½ чайной ложки ликера «Гран Марнье» (Grand Marnier)

— 4 полоски бекона

— 2 столовые ложки бланшированного, тонко нарезанного вдоль миндаля

— 5 столовых ложек сливочного масла

— 3 столовые ложки мармелада

Отделите белки от желтков. Разотрите желтки. Посолите белки, взбейте их и осторожно введите в желтки. Высыпьте в миску ¼ чашки нарезанного миндаля, добавьте ликер, перемешайте и дайте постоять 10–15 минут. Сделайте из бекона шкварки, выложите их на салфетку, а затем разломайте в крошку. Положите бекон и миндаль в яичную смесь, хорошенько размешайте, разделите полученную смесь пополам, и каждую часть готовьте отдельной порцией, как обычный омлет (см. рецепт абрикосового омлета в романе «Сочиняйте сами»). Перед приготовлением омлетов обжарьте «лепестки» миндаля в столовой ложке сливочного масла, а оставшееся масло растопите в отдельной сковороде. Когда омлеты будут готовы, перед тем, как их свернуть, положите в центр яичного «блина» немного мармелада, а после того, как вы их свернете и выложите на подогретую тарелку, смажьте растопленным маслом и воткните обжаренные лепестки миндаля в омлет, чтобы придать ему «колючий» вид. Слегка подрумяньте под грилем и сразу же подавайте.

ВАРИАНТ. Если вы хотите приготовить блюдо на завтрак или на десерт, замочите нарезанный миндаль в лимонной или миндальной эссенции (вместо ликера) и не кладите в омлет бекон.

И, наконец, перейдем к десерту. В одной из советских кулинарных книг, посвященных питанию иностранных туристов в наших точках общепита, говорится о том, что американцы любят на десерт… компоты из свежих и консервированных фруктов, ягод, свежие ягоды и фрукты, печеные яблоки со взбитыми сливками, желе, муссы, пломбир, мороженое с жареными орехами, шоколадом, апельсином или лимоном, десертные коктейли, боуль, глинтвейн, пунш…)). По поводу фруктов — абсолютная правда! И Стаут неоднократно подтверждает это в

своих романах… Например, кому, как не американцам, любить авокадо. В романе «Слишком много поваров» мы уже упоминали об этом замечательном фрукте, который используют для приготовления салатов, бутербродов и десертных муссов…

Так поступает и Фриц.

Охладите авокадо. Разрежьте пополам, выньте мякоть, стараясь не прорвать кожуру (она пригодится). Добавьте к мякоти сахар, сок лайма и ликер. Используя ручной миксер, взбейте все ингредиенты в однородную массу. Выложите ее в половинки кожуры. Взбейте сливки до густоты и подайте отдельно. Украсьте каждую половинку авокадо ломтиком лимона.

Авокадо (Avocado)

На 6 порций вам понадобится:
— 3 крупных зрелых плода авокадо
— 1 чашка сахара
— 4 столовые ложки сока лайма
— 2 столовые ложки зеленого ликера «Шартрез»
— ½ чашки жирных сливок
— 6 ломтиков лимона

ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИКНИК
FOURTH OF JULY PICNIC (1958)

Ниро и Арчи отправляются на праздничный пикник, который устраивает профсоюз работников американских ресторанов, но сталкиваются с убийством, замешанном на адюльтере…

Уже из названия романа (буквально «Пикник 4 июля») становится ясно, что на дворе — лето. Точнее, 4 июля — День независимости, национальный праздник США. Ниро Вульф после смерти своего старинного закадычного друга Марко Вукчича не только стал распорядителем всего состояния и недвижимости покойного друга, но и самым тщательным образом занялся делами его ресторана. Поэтому Вульфа пригласили выступить с речью на пикнике, устроенном по случаю Дня независимости для профсоюза работников американских ресторанов, где и случилось злодейское убийство…

Одним из признанных блюд летнего обеда «у Вульфа» являются цыплята, что вполне объяснимо — в США курятина настолько распространена, что ее не подают разве только на десерт. Более того, это мясо можно смело назвать и самым популярным, и самым дешевым в США продуктом — дешевле могут быть только бананы и картофель. Фрицу приходится постараться, чтобы приготовить для своего хозяина что-то такое, что живущие на Западе США простые американцы иронично называют chicken fixings (буквально «куриные прибамбасы») — то есть любые изысканные блюда из обычной курятины.

> Поскольку вы сами представляете, что творится в праздник на нью-йоркских улицах, вас не должно удивить, что, добравшись домой — и приняв душ, мы сели ужинать только в половине десятого. Автомобиль — не лучшее место в мире, где можно делиться с Вульфом дурными впечатлениями (как впрочем и хорошими), и отравлять ему пищеварение за ужином мне тоже не хотелось, поэтому я дождался, пока Вульф закончит поглощать цыплят с трюфелями и брокколи, фаршированный картофель с травками и салат с сыром. Лишь когда Фриц принес нам в кабинет кофе, я раскололся.

Издательство «Центрполиграф», 2001

В оригинале отрывка Стаут использует чисто американское слово broiler (бройлер) — так в США называют специально откормленного крупного мясного цыпленка обычно до 8 недель отроду, в котором живого веса около 1 кг. Этих цыплят готовят чаще всего на гриле или открытом огне, откуда и произошло название (американцы словом broil называют процесс жарки на открытом огне), однако их вполне можно приготовить как-нибудь иначе. Что Фриц убедительно и доказывает во время обеда (а не «ужина» — как в переводе).

Цыплята с трюфелями, припущенные в бульоне (Poached and Truffled Broilers)

На 4 порции вам потребуется:
— 2 л воды
— 2 чашки сухого белого вина
— 700 г. телячьих костей
— 1 нарезанная морковь
— 1 нарезанный стебель сельдерея
— 1 нарезанная луковица среднего размера
— 2 веточки петрушки
— 1 лавровый лист
— 2 чайные ложки соли
— 2 цыпленка-бройлера, каждый весом около 1 кг
— 2 трюфеля
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— соль и перец по вкусу

Положите в большую кастрюлю телячьи кости, налейте воду и вино, добавьте морковь, сельдерей, лук, петрушку, лавровый лист, соль и варите 1,5 часа. Пока бульон варится, пальцами отделите кожу от грудки каждого цыпленка, очень тонко нарежьте трюфели и равномерно уложите ломтики под кожу. Когда бульон будет готов, процедите его и положите в него цыплят, предварительно посолив их внутри и связав крылышки и ножки. Доведите жидкость до кипения и варите на малом огне 40–45 минут, пока мясо не станет мягким (не переварите цыплят так, что мясо начнет отделяться от костей). Выньте цыплят, обсушите и дайте остыть в течение 5 минут. Разделите цыплят вдоль пополам и выложите половинки на подогретое блюдо, украсив веточками петрушки и обложив гарниром, чередуя брокколи и фаршированный травами картофель (рецепты приведены ниже). На сильном огне уварите 3 чашки бульона до половины и приготовьте густой соус, добавив сливочное масло и муку. Процедите соус и приправьте солью и перцем по вкусу.

На обеде Фриц подал к цыплятам брокколи — и это тоже американская традиция, имеющая свою историю… Брокколи — разновидность капусты, интенсивно-зеленые побеги которой не образуют плотной головки, а заканчиваются соцветиями. Завезенная в США брокколи довольно быстро стала приобретать поклонников. Обнаружилось, что в ней содержится больше питательных веществ, витамина С, кальция, калия и каротина,

чем даже в цветной капусте, всегда пользовавшейся у американцев большим спросом (Марк Твен однажды назвал цветную капусту «капустой с высшим образованием»). Однако особая популярность пришла к брокколи в 30-е годы прошлого столетия, когда в рамках ее продвижения на американский рынок в нью-йоркском ресторане французской кухни «Divan Parisien» было придумано, ставшее впоследствии всемирно знаменитым, блюдо chicken Divan. Для его приготовления очищенные от костей белое мясо куриной грудки слегка припускают в бульоне, нарезают, укладывают слоями с брокколи, заливают сливочно-сырным соусом и подрумянивают в духовке.

Нечто похожее, но, естественно, в своем стиле, предлагает Фриц в предыдущем рецепте. А вот так он готовит брокколи.

Брокколи (Broccoli)

На 6 порций вам понадобится:
— ¼ чашки оливкового масла
— 2 зубчика толченого чеснока
— ¼ чашки очень мелко нарезанных грибов
— 5 чашек соцветий брокколи
— 1 ½ чашки сухого белого вина
— соль и черный перец по вкусу

В большой сковороде разогрейте оливковое масло, обжарьте чеснок в течение 1–2 минут, добавьте грибы и готовьте еще 1 минуту. Положите в сковороду брокколи, перемешайте так, чтобы каждый кусочек был покрыт оливковым маслом. Налейте вино, посолите и поперчите. Слегка помешивая, готовьте 3–5 минут в открытой сковороде, затем закройте сковороду и готовьте еще 5 минут. Выложите брокколи на блюдо, оставшуюся жидкость уварите до половины и полейте ею брокколи.

В рецепте Фрица еще одним видом гарнира, дополняющим цыпленка с трюфелями, является фаршированный травами картофель — то, что в приведенном выше переводе не совсем правильно называется «картофель с травками». Дело в том, что в оригинале отрывка Стаут пользуется английским выражением stuff with — фаршированный чем-то…

Фаршированный травами картофель (Herbed Stuffed Potatoes)

На 4 порции вам понадобится:

— 4 столовые ложки сливочного масла

— ¼ чашки жирных сливок

— ½ чайной ложки сухой горчицы

— 1 чайная ложка свежего кервеля (или ½ сушеного)

— 2 чайные ложки порубленной свежей петрушки

— 2 чайные ложки порубленного свежего шнит-лука

— 1 чайная ложка порубленного свежего эстрагона (или ½ высушенного)

— соль и перец по вкусу

Смажьте каждую картофелину небольшим количеством сливочного масла, проколите несколько раз вилкой и запекайте около 1 часа в разогретой до 180 °C духовке. Разрежьте картофелины вдоль, выберите мякоть в миску, стараясь при этом не повредить кожуру, добавьте к мякоти все ингредиенты, оставив только ложку сливочного масла, и тщательно перемешайте. Полученным фаршем начините картофельную кожуру, положите сверху по кусочку сливочного масла и подрумяньте в гриле.

БОКАЛ ШАМПАНСКОГО
CHAMPAGNE FOR ONE (1958)

Известная миллионерша Луиза Робильотти в память о своем покойном муже устраивает ежегодный званый ужин. На одну из таких торжественных трапез, о которых знала чуть ли не половина Америки, приглашен и Арчи Гудвин. Однако ужин закончился трагически — одна из молодых женщин была отравлена. Очередное «убийство за столом»… В результате Ниро Вульф сталкивается с самым изощренным и хладнокровным нью-йоркским убийцей!

Наше кулинарное расследование мы начнем не прямо с трагически окончившегося званого ужина, а с завтрака в доме Вульфа, где, как и в большинстве американских домов, утром принято подавать свежие фрукты. Первый же рецепт Фрица отличается одновременно простотой и изысканностью. И фигурируют в нем свежие фиги, или инжир — одно из любимых лакомств Вульфа.

> Открыв дверь, я зажмурился. Лучи утреннего солнца врывались в комнату через окно и отражались от необъятной желтой пижамы Ниро Вульфа. Он восседал за столом возле окна и поглощал миску свежего инжира со сливками. Когда я перечислял затраты по нашему заведению, я мог бы упомянуть о том, что свежий инжир в марте, доставленный по воздуху из Чили, стоит значительно дороже выеденного яйца.
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1991*

Родина фигового дерева — Средиземноморье. В диком виде оно встречается также в Средней Азии, Иране и Индии, а возделывается во многих субтропических странах Азии (особенно в Турции), Северной Африке (Алжир) и в США (Калифорния), хотя для Вульфа плоды привозят из Чили. Американцы обычно едят фиги свежими — это очень полезный диетический фрукт, у которого очень легко снимается кожица, а мякоть тает во рту. Но еще чаще фиги используют в подвяленном виде, когда цвет плода становится янтарным, а вкус и аромат заметно усиливаются. В Россию из стран Востока (в основном из Турции, где эти ягоды называют incir — инжир) привозили сушеные фиги, из-за чего у нас инжиром стали называть не свежие плоды фигового дерева, а

только вяленые. Поэтому мы и пользуемся в переводе рецептов словом «фиги», а не «инжир», хотя такая замена, в принципе, вполне допустима…

Свежие фиги со сливками (Fresh Figs with Cream)

На 3 порции такого лакомства понадобится:
— 12 свежих фиг
— 1 чашка кюммеля
— 2 столовые ложки сахара
— ½ чашки жирных сливок

Выдержите фиги в кюммеле не менее 2 часов в холодильнике. Процедите и очистите плоды, удаляя черенки, выложите на блюдо, посыпьте сахаром и сбрызните небольшим количеством кюммеля. Взбейте сливки до густоты и украсьте ими блюдо. Для завтрака сливки взбивать не надо и, кроме того, уменьшите количество кюммеля и сахара.

Фриц выдерживает фиги в кюммеле (Kummel) — немецком ликере, который настаивается на семенах тмина (немецкое Kummel — «тмин») с небольшой добавкой аниса и различных трав. Кюммель считается одним из самых старинных ликеров и даже упоминается в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».

А вот и первая кулинарная загадка романа — «тушеная дичь в горшочке с белым вином и грибами»… Блюдо, которое Арчи вынужден пропустить, так как собирается на торжественный ужин.

> — Сними меня с довольствия на ужин, — сказал я. — Я совершу еще одно доброе дело и на том покончу с ними в нынешнем году.
>
> Фриц посмотрел на меня.
>
> — Жаль. Сегодня тушеная дичь в горшочке. Знаешь, в белом вине с грибами.
>
> — Конечно, жаль. Но возможно, там, куда я иду, тоже найдется что-нибудь съедобное.
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1991*

Уже само сочетание дичи с белым вином должно насторожить любого гурмана, читающего эту книгу. И совершенно правильно. В романе Стаут называет блюдо «veal birds» — буквально «телячьи птички», что растерявшийся переводчик и интерпретировал как «дичь». А ведь разгадка довольно проста: американцы словом «bird» (птичка) называют небольшой мясной рулетик. Таким образом, Фриц готовил на обед совсем не «дичь», а телячьи рулетики. Тонкие ломтики

нежной телятины обертывают вокруг начинки (в данном случае курятины), скрепляют деревянной шпажкой или перевязывают ниткой, слегка обжаривают, а потом запекают или тушат в бульоне или вине в небольшой кастрюльке (casserole) из керамики или жаропрочного стекла. Тут все сходится — нежную телятину (в отличие от дичи) лучше тушить не в красном, а в белом вине, что и делает Фриц.

Телячьи рулетики в кастрюльке (Veal Birds in Casserole)

На 8 рулетиков вам понадобится:

— 8 тонких ломтиков телятины размером 8 х 13 см

— 1 чашка нарезанного вареного куриного мяса

— 1 столовая ложка мелко нарезанного шнит-лука

— ½ чашки толченых сухарей

— ¼ чашки свеженатертого пармезана

— 1 чайная ложка свежей душицы (или ¼ высушенной)

— 2–3 крупных яйца

— 1 чайная ложка соли

— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 6 столовых ложек сливочного масла (можно немного больше)

— 18 небольших шляпок шампиньонов

— ¼ чашки нарезанного кубиками репчатого лука

— 1 ¼ чашки сухого белого вина

— 1 чашка нарезанных помидоров

— 4 листика свежего базилика (или ½ чайной ложки сушеных листьев)

Поместите куски телятины между листами вощеной бумаги (или накройте пищевой пленкой) и отбейте деревянным молотком. Приготовьте начинку, смешав куриное мясо, шнит-лук, толченые сухари, сыр, душицу, 2 яйца, соль и перец (если смесь покажется вам суховатой, добавьте еще 1 яйцо). Намажьте слой начинки на каждый ломтик телятины, затем сверните его в рулетик и свяжите ниткой. Растопите масло в кастрюльке на среднем огне, обжарьте со всех сторон рулетики, пока они не подрумянятся. Выньте рулетики, а в кастрюльку положите лук, грибы и слегка обжарьте (при необходимости можно добавить еще немного масла). Добавьте вино, помидоры и базилик, помешайте и проварите на маленьком огне 10 минут. Положите рулетики в кастрюлю, полейте соусом, накройте крышкой и поставьте запекаться на 45 минут в разогретую до 180 ˚С духовку. Выньте, выложите на нагретое блюдо и полейте оставшимся в кастрюле соусом.

Дальше нас ждал сюрприз: мы, наконец, впервые обнаружили правильно переведенное shad roe! И была это не косуля, и не кролик, и даже не сельдь…

Фриц, у большого стола, взбивал анчоусы с икрой

алозы.

СП «Интерграф Сервис», 1991

Совсем другое дело! Это действительно икра шэда — ценной промысловой рыбы рода Alosa семейства сельдей, которую иногда (правда, очень редко) называют алозой по ее родовому латинскому имени. Единственное замечание касается довольно странного способа приготовления, предложенного переводчиками. Согласитесь, что взбивать анчоусы с икрой — довольно неблагодарное и абсолютно бессмысленное занятие! На самом деле Фриц ничего не взбивал, а смазывал (spread) анчоусным маслом (anchovy butter) икру шэда (shad roe). Такая процедура в точности соответствует классическому американскому рецепту. Сначала икру бланшируют в кипящей воде, затем обсушивают, удаляют пленки (ястыки), смазывают растопленным сливочным маслом, слегка обжаривают под открытым огнем и подают на тосте с кусочком бекона (shad roe with bacon) или с лимоном, щавелем и отварным картофелем.

Вместо сливочного масла изобретательный Фриц использует анчоусное — в кухонном процессоре он измельчает и смешивает сливочное масло, филе анчоуса, лимонный сок и анчоусный рассол, добавляя немного жгучего красного перца, а иногда каперсы и петрушку. Такой масляный «соус» англичане называют anchovy butter, а французы — beurre d'anchois — в классической французской кухне он подается к рыбе и рыбным блюдам.

А вот как готовит его Фриц.

Анчоусное масло (Anchovy Butter)

Для приготовления 1 ¼ чашки анчоусного масла возьмите филе 8 анчоусов, растолките в ступке, смешайте с соком 1 лимона или 30 мл коньяка так, чтобы вся жидкость впиталась. Добавьте 1 столовую ложку мелко порубленной свежей петрушки. Смешайте с 1 чашкой несоленого размягченного сливочного масла и хорошенько разотрите в однородную пасту. Выложите в маленький горшочек и поставьте в холодильник на 1 час.

Такой же способ вы встретите в рецепте приготовления икры шэда в горшочке (роман «Охота за матерью»).

Несмотря на внешнюю суровость, Вульф всегда был гостеприимным хозяином, особенно, когда это казалось застолья. Покормить своих гостей великий сыщик всегда считал святой обязанностью, и Фриц всячески помогал ему… Правда, Вульф и Фриц, в отличие от Арчи, всегда охотнее угощали мужчин, чем женщин…

> Вульф не ответил. Он взглянул на стенные часы — десять минут второго… Затем без всякого энтузиазма посмотрел на клиента.
>
> — Наша беседа займет много времени, мистер Лэдлоу… Уже время ленча, и я приглашаю вас откушать с нами, а затем мы продолжим наш разговор. Сегодня у нас морские моллюски, фаршированные яйцами, петрушкой, зеленым перцем, чесноком и свежими грибами. Мистер Гудвин пьет молоко. Я пью пиво. Может быть, вы предпочитаете белое вино?

СП «Интерграф Сервис», 1991

В оригинальном тексте Стаут пишет: clams hashed with eggs… — мелко нарезанные (а совсем не фаршированные — попробуйте сами нафаршировать моллюсков!) моллюски в яйце (яйцо является связующим компонентом этой своеобразной «запеканки», а совсем не фаршем). Для приготовления такого блюда моллюсков мелко рубят и смешивают с петрушкой, зеленым стручковым перцем, шнит-луком (а не чесноком\), шампиньонами и хересом (непонятно, чем вдруг не угодил переводчику несчастный херес — sherry, который он вообще выкинул из текста?. Подобную запеканку из мелко нарезанных, а затем запеченных продуктов американцы даже называют общим словом hash (от франц. hacher — рубить, крошить, молоть)…

Как будет видно из рецепта, Фриц в своем варианте использует так называемых cherrystone clam — съедобных моллюсков среднего размера (6–7,5 см) с восточного побережья США, названных по заливу в штате Виргиния. Они хороши и в сыром, и в приготовленном виде — отваренными на пару или запеченными. Вульф совершенно прав в выборе «запивки» — к такому блюду лучше всего подходит либо светлое пиво, либо чуть сладковатое белое вино типа сотернского или шабли (любимое молоко Арчи — конечно же, к дарам моря не слишком подходит) …

Попробуем приготовить этих моллюсков.

Мелко нарезанные моллюски в яйце (Clams Hashed with Eggs)

На 4 порции вам понадобится:
— 2 дюжины моллюсков
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 6 крупных шампиньонов
— 1 сладкий зеленый перец
— 4 крупных яйца
— 2 картофелины
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки
— 1 столовая ложка нарезанного шнит-лука
— 2 чайные ложки соли
— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 1 столовая ложка сухого хереса
— ¼ чайной ложки паприки
— 6 ломтиков бекона

Извлеките моллюсков из раковины, мелко их нарежьте и обжарьте в сливочном масле в течение 5 минут. Нарежьте грибы, зеленый перец, положите их в сковороду и обжаривайте до золотистого цвета. Снимите с огня и откиньте на дуршлаг, чтобы масло стекло. В подсоленной воде отварите картофель в мундире, снимите кожуру и нарежьте колечками. Взбейте яйца и в большой миске смешайте их с колечками картофеля, петрушкой, шнит-луком и хересом, приправьте солью и перцем. Добавьте в эту смесь моллюсков, овощи и грибы и выложите полученную смесь в смазанную маслом сковороду. Посыпьте паприкой и выпекайте в разогретой до 180 °C духовке в течение 30–35 минут. Пока запеканка готовится, приготовьте из бекона шкварки, немного обсушите их от жира и посыпьте ими блюдо перед самой подачей.

Закончим мы наше расследование тем самым бокалом шампанского, который дал название всей истории и которым была отравлена жертва преступления. Рецепт злосчастного «шампань-коктейля» в романе приводит сам Арчи, подсмотревший способ его приготовления. Может быть, теперь вы поймете, почему мы проводим наше собственное кулинарное расследование. Оказывается, есть вещи похуже, чем убийство, — например, приготовленный таким вот образом «коктейль»…

> Меня представили присутствующим и предложили шампань-коктейль. Первый же глоток этого снадобья подсказал мне, что тут что-то не так, и я подгреб

поближе к бару, желая выяснить, что именно. Сесиль Грантэм, сын от первого брака, который готовил коктейли, совершал нечто большее, чем простое убийство. Пряча бокал ниже стойки бара, он клал в неге полкуска сахара, кусочек померанца, лимонную корку, добавлял горькую настойку, разбавлял до половины содовой водой, ставил на стойку и доливал шампанским. Портить хорошее шампанское сахаром, горькой настойкой и коркой лимона само по себе является преступлением, но содовая еще более усугубляла вину преступника.

СП «Интерграф Сервис», 1991

Мы полностью солидарны с Арчи. Для того чтобы насмерть отравить таким «напитком» даже среднего ценителя настоящего шампанского, совсем не обязательно было класть в него цианид… Однако, как ни тяжело прийти к подобному заключению, но смешение благородного шампанского с другими алкогольными и неалкогольными напитками и отдушками — тяга незатейливых американцев к «красивой жизни», а по сути: порча доброго продукта и напрасный перевод денег. Единственное оправдание этому — попытка замаскировать тот факт, что в бутылке со «скромной» этикеткой «Dom Perignon»[36] («открытой» предварительно на кухне) содержится дешевое игристое из соседнего ларька.

И тем не менее, изобретатели «петушиного хвоста» (так переводится слово «коктейль») смешивают шампанское с апельсиновым соком в классическом коктейле «Bitch's Fizz», с персиковым соком — в «Bellini» и даже с виноградным соком — в «Concorde Tiziano» (неужели в шампанском мало винограда?!) Они добавляют в него черный ирландский эль «Guinness», называя такую «пивно-шампанскую» бурду мрачным текстильным названием «Black Velvet» (Черный бархат), или разминают в нем листья мяты в коктейле «Julep», не задумываясь, что если бы Бог хотел «осчастливить» шампанское запахом мяты, он наверное сам бы что-нибудь придумал с виноградной лозой…

Даже самый классический коктейль с хорошим шампанским — акт вандализма по отношению к прекрасному вину. Вот вам один из самых «классических» американских рецептов, которым, похоже, и пользуется Сесиль Грантэм (последствия вы, конечно же, хорошо помните).

Положите в стакан кусочек сахару и пропитайте его горькой настойкой «Ангостура»[37]. Выжмите туда же ароматическое масло из 2–3 кусочков лимонной корки (лучший инструмент для

этого — пресс для чеснока, который никогда не использовался по назначению), добавьте колотый лед, наполните стакан шампанским, осторожно размешайте и бросьте в него кусочек померанцевой корки (возможные варианты: апельсинная корка и чайная ложка ликера Grand Marnier или бренди).

И все эти труды вместо того, чтобы просто насладиться вкусом шампанского — ужас! Ведь «Ангостура», бренди, коньяк и померанцевая цедра пахнут гораздо сильнее шампанского. В результате все тонкости и нюансы вина, за которые выложены довольно большие деньги, будут безвозвратно потеряны. Поэтому, если на вашей вечеринке хозяева собираются просто смешать для вас шампанское с соком, вполне разумно попросить принести сок в отдельном стакане. Дальнейший рецепт предельно прост: вылейте сок в ближайший цветочный горшок и спокойно наслаждайтесь шампанским — в чистое шампанское вряд ли смогут незаметно для вашего обоняния добавить цианид…

СОЧИНЯЙТЕ САМИ
PLOT IT YOURSELF (1959)

Ниро Вульф распутывает серию кровавых, блистательно задуманных убийств, терроризирующих литературный мир Нью-Йорка. А Гудвин обнаруживает, что и в среде высоколобых интеллектуалов женщина остается женщиной, всегда жаждущей чтобы кто-то ее добивался, даже если этот «кто-то» — безжалостный убийца…

Начнем наше расследование с самого простого, казалось бы, блюда — омлета…

> Придя на кухню, я сказал Фрицу, что завтрак должен быть подан точно в час, так как в два мы должны будем уехать по делу. У Фрица был вопрос ко мне. Он готовил для Вульфа особый омлет, изобретенный им самим, и ему хотелось знать, буду ли я тоже есть этот омлет или, может быть, ему следует поджарить ветчины для меня? Я спросил, что будет в его омлете. Он ответил: четыре яйца, соль, перец, столовая ложка эстрагонного масла, две столовые ложки сливок, две столовые ложки белого сухого вина, пол чайной ложки мелко накрошенного лука-шалота, треть чашки целого миндаля и двадцать свежих шампиньонов. Я подумал, что этого будет вполне достаточно для нас обоих, но Фриц ответил, боже мой, нет, конечно, и спросил, не приготовить ли мне такой же омлет. Я согласился. Фриц предупредил меня, что в последнюю минуту он, может быть, добавит еще джем из абрикосов. Я ответил, что готов пойти на такой риск…
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Действительно, что может быть проще, чем омлет на завтрак — закрытый (два «блина» с уложенной между ними начинкой) или открытый (добавки вмешивают в омлетную массу непосредственно в процессе приготовления, когда она еще не окончательно загустела). Однако, несмотря на кажущуюся простоту приготовления блюда, признанные кулинары-французы утверждают: чтобы стать поваром, надо сначала научиться печь омлет. Говорят, что своими омлетами славился сам король Франции Людовик XV, «коронным» блюдом которого был омлет с яблоками и корицей.

В этом нелегком деле с незапамятных времен существуют свои классические правила. Во-первых, к яйцам обычно не добавляют ни молоко, ни сливки (хотя так часто и делают). Во-вторых, белок и желток лучше взбивать отдельно и только затем смешивать — омлет получается более нежным. И, в третьих, как рекомендует Французская Академия гастрономов, в сковороде, используемой для приготовления омлетов, не следует готовить ничего иного и никогда не мыть ее водой — достаточно еще не успевшую остыть сковороду протереть чистой бумагой с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить посуду для предотвращения ржавчины.

Американцы также любят и умеют готовить омлеты. К наиболее известным относится, например, «западный омлет» (western omelet) со сладким зеленым перцем, ветчиной и луком, подаваемый на куске белого хлеба или на тосте. Популярен в США и shirred eggs — омлет со сливками и сухариками, и просто сэндвич с омлетом — cowboy. Не забудем и классический омлет с ветчиной — ham and eggs… Кстати, работники американского «общепита» иногда называют такой омлет hamlette (гамлет) — игра слов: ham (ветчина) и omelette (омлет), которые вместе похожи на имя шекспировского, героя Гамлета (Hamlet). Внесли свою лепту в кухню Нового Света и китайские повара сегодня одним из наиболее распространенных блюд в китайских ресторанах США является омлет «фу-юнг» (egg foo young) с зеленой фасолью, креветками или свининой. А вот как интересно пишут об омлете П.Вайль и А.Генис в книге «Русская кухня в изгнании»:

> Возьмем банальный, как будильник, омлет. Выльем три яйца, четверть стакана сливок, ложку газированной воды, добавим соль, свежесмолотый черный перец (другим пользоваться вообще нельзя), всыпем столовую ложку сухого базилика и венчиком взобьем все это до образования пены. Потом надо поджарить в масле ломтики помидоров, залить их смесью и жарить омлет под крышкой минут пять. Потом сложить его на сковороде пополам и сразу подавать. Снаружи он будет поджаристым, внутри полужидким, что правильно. Тарелка с таким красно-желто-зеленым омлетом выглядит, как летний луг с одуванчиками и маками.

Однако прервем пока исторически-гастрономический экскурс и вернемся к нашему детективу и его искусному повару. Готовим любимый омлет Ниро Вульфа по рецепту Фрица, который будем считать базовым для всех приведенных в этой книге омлетов.

Омлет с шампиньонами и миндалем (Mushroom and Almond Omelet)

Вам понадобится:
— 1 столовая ложка эстрагонного масла
— ½ чайной ложки мелко нарубленного лука-шалота
— 20 небольших шампиньонов
— 4 столовые ложки сливочного масла
— 1/3 чашки целых очищенных миндальных орехов
— 4 крупных яйца
— 2 столовые ложки белого сухого вина
— 2 столовые ложки нежирных сливок
— соль и перец по вкусу
— 1 веточка итальянской петрушки или кресс-салата

Растопите эстрагонное масло в сковороде для омлета и слегка обжарьте в нем мелко нарубленный лук-шалот, пока он не станет прозрачным. На отдельной сковороде растопите 2 столовые ложки сливочного масла и поджарьте шляпки грибов, пока они не отдадут большую часть своей влаги. Обсушите их от масла на салфетке и отложите в сторону. Вытрите сковороду, положите на нее еще 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте в нем на малом огне миндаль до коричневого цвета. Обсушите миндаль от масла и отложите. Разбейте яйца в миску и взбивайте венчиком в течение 1–2 минут. Добавьте вино, сливки, соль и перец, продолжая взбивать смесь до образования пены. Разогрейте сковороду, в которой обжаривался лук-шалот, вылейте туда яичную массу и помешайте ее тыльной стороной вилки круговым движением, встряхивая при этом сковороду, чтобы масса не пристала ко дну. Когда омлет несколько затвердеет снизу, а сверху будут еще жидковатым, положите в центр омлета миндаль и 12 шляпок шампиньонов. Затем сверните его с помощью вилки, переложите на сильно подогретую тарелку и украсьте оставшимися грибами и веточкой итальянской петрушки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Эстрагонное масло — вид, так называемого составного масла, которое англичане и американцы называют compound butter, а французы — beurre compose. Такой продукт, по сути, представляет собой вид «твердого» масляного соуса, для его приготовления сливочное масло размягчают и смешивают с различными добавками. Для получения эстрагонного масла разотрите ¼ чайной ложки сушеных и измельченных листьев эстрагона с 2 столовыми ложками размягченного сливочного

масла и выдержите 30 минут, чтобы масло настоялось.

Кстати, если вы решили «запить» омлет рюмочкой вина, то выбирать его следует по виду начинки. Например, французский омлет, внутрь которого кладут поджаренную в сливочном масле до образования хрустящей корочки и слегка приправленную солью и перцем птичью печенку, настоящие гурмэ обычно сопровождают полусладким вином.

Во многих кухнях мира (в том числе и в США) на завтрак готовят и сладкие омлеты, добавляя к взбитым яйцам сахарную пудру и поливая готовое блюдо ягодным или фруктовым соусом. В приведенном выше фрагменте Фриц собирается добавить в свой омлет абрикосовый джем… Кстати, об «абрикосовом омлете», довольно часто подаваемом на завтрак в старом особняке Вульфа, в романе есть еще несколько слов…

> В 8.15 утра в четверг я спустился в кухню, обменялся «добрым утром» с Фрицем, взял стакан апельсинового сока, от первого глотка которого рассеивается в голове туман, оставшийся после сна, и спросил: — Омлета нет?
>
> Фриц закрыл холодильник. — Арчи, ты же знаешь, если яйца еще не разбиты, значит…
>
> — Знать-то знаю, но я голоден.
>
> «Если яйца еще не разбиты…» означало, что, когда Фриц отнес Вульфу поднос с завтраком, шеф велел вызвать меня; Фриц не станет готовить омлет, пока не услышит моих шагов на лестнице и не поймет, что я направляюсь на кухню…
>
> К девяти часам, благодаря омлету с абрикосовым вареньем, лепешке с беконом и медом и двумя чашками кофе, туман в голове рассеялся окончательно…
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Под «лепешкой» с беконом и медом Стаут имеет в виду все те же блинчики (griddle cake)… А вот приготовлением омлета с абрикосовым вареньем (apricot preserves) мы сейчас займемся. Будем иметь в виду, что в английском языке термин preserves используется для обозначения любого пищевого продукта, подвергаемого специальной обработке для длительного хранения, в том числе и к консервам, причем, в США — к довольно густому варенью из фруктов и ягод.

Абрикосовый омлет (Apricot Omelet)

На 1 порцию вам понадобится:
— 15 мл кюммеля
— ½ чашки абрикосового варенья
— 3 яйца комнатной температуры
— 1 столовая ложка холодной воды
— ¼ чайной ложки соли
— 1 чайная ложка сахарного песка
— 1 столовая ложка сливочного масла
— ½ чайной ложки сахарной пудры

Смешайте кюммель с абрикосовым вареньем. Разогрейте гриль (он должен иметь «верхний» огонь) до 260 °С. Разбейте яйца в небольшую миску и, добавив воду, соль и сахар, хорошенько взбейте вилкой или венчиком до образования пены. Разогрейте на умеренном огне сковороду диаметром около 25 см. Чтобы проверить, достаточно ли она накалилась, капните несколько раз на нее водой — если капли подпрыгивают и испаряются, сковорода готова. Положите половину столовой ложки масла на сковороду, равномерно покрыв им дно, и вылейте на нее яйца, помешивая их круговыми движениями. Другой рукой встряхивайте сковороду, чтобы яйца не пристали ко дну. Когда нижняя часть затвердеет, а верхняя все еще будет жидковатой, положите 2–3 столовые ложки абрикосовой массы в середину омлета. Сверните омлет или сложите его пополам и выложите на нагретую тарелку. Посыпьте сверху сахарной пудрой и поставьте в гриль под «верхний» огонь для глазирования. Подавайте немедленно.

Существует вариант такого же омлета с беконом, упоминаемый в романе «Слишком много клиентов».

> В 10:17 я вошел в кухню, поздоровался с Фрицем и налил апельсинового сока. В 10:56 допил вторую чашку кофе, сказал Фрицу спасибо за ветчину и омлет с абрикосами и отправился в кабинет разбирать почту.
>
> *Издательство «Радуга», 1991*

В оригинальном тексте Стаут пишет: bacon and apricot omelet, то есть — это все тот же абрикосовый омлет, но еще и с беконом. Такое блюдо сбило с толку и другого переводчика, который вообще выбросил абрикосы, а заодно и сам омлет, заставив беднягу Арчи позавтракать довольно странным сочетанием

бекона с апельсиновым соком.

В десять пятьдесят шесть я допил свою чашку кофе, поблагодарил Фрица за бекон и апельсиновый сок, прошел в кабинет и стал вскрывать почту.

Издательство «Центрполиграф», 2001

Абрикосовый омлет с беконом (Bacon and Apricot Omelet)

Для приготовления такого омлета вместо воды и сахара {как описано в предыдущем (базовом) рецепте) накрошите в яичную смесь 2 полоски обжаренного бекона и влейте 1 столовую ложку вишневой водки киршвассер (Kirshwasser). Начинки в этом омлете нет, а глазируют его в гриле не сахарной пудрой, а намазанным сверху абрикосовым вареньем.

В коллекции Фрица (роман «Если бы смерть спала») есть и земляничный омлет (strawberry omelet) — переводчик просто отделил ягоды от омлета, видимо, плохо представляя подобное блюдо на своем столе…

> Пока я расправлялся с тостами, беконом, омлетом, свежей земляникой и кофе, он выступал передо мной с докладом, справляясь со своими записями.
>
> *Издательство «Московский рабочий», 199О*

Попробуем приготовить такое блюдо.

Земляничный омлет (Strawberry Omelet)

Для начинки разомните 500 г. свежей земляники со столовой ложкой сахарного песка, соком одного лимона, добавив 15 мл вишневой водки киршвассер (Kirshwasser), и поставьте смесь в холодильник на час, чтобы земляника дала сок. Отцедите сок и: нагрейте его в маленьком соуснике. Перед самым приготовлением омлета взбейте четверть стакана жирных сливок и добавьте их в ягоды. Когда омлет будет почти готов, положите 2–3 столовые ложки этой смеси в центр, заверните омлет, полейте его небольшим количеством сока и заглазируйте в гриле под «верхним огнем». Остальной сок можно использовать как соус.

А теперь от «простых» омлетов перейдем к блюдам посложнее, для чего сначала обратимся к одному из ранних романов Стаута «Рождественская вечеринка».

> Фриц принес мне теплую тарелку, судок с тушеными утятами и блюдо с картофелем, запеченным с грибами и сыром. Я, не скупясь, наложил себе изрядную порцию.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2001*

В данном случае нас будут интересовать тушеные утята, о которых в «расследуемом» нами романе Арчи рассказывает немного подробнее, чуть-чуть приоткрывая перед читателем завесу над тайной их приготовления. К сожалению, в данном случае переводчик только запутал читателя. Посудите сами…

> Я отнес рукопись и отправился на кухню посмотреть, как управляется Фриц с тушеными утятами… Когда я предложил выложить паштет на марлю, которой должны были быть обернуты утята, Фриц бросил на меня точно такой же взгляд, каким одарял Вульф при различных и многочисленных обстоятельствах. Я был усажен на табурет и делал только отдельные замечания Фрицу относительно преимуществ коллективного труда…
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

При приготовлении такого блюда утку заворачивают в марлю, обмазанную пастой из муки и воды-то есть обычным тестом. Поэтому в оригинале приведенного выше отрывка Стаут использует слово paste (тесто), которое переводчик принял за «паштет». Досадная ошибка, внесшая путаницу и в смысл

отрывка, и в само блюдо…

Давайте попробуем его приготовить.

Тушеные утята, фаршированные крабовым мясом (Braised Ducklings Stuffed with Crabmeat)

На 4–6 порций вам понадобится:

— 2 утенка весом около 1,5 кг каждый

— 4 столовые ложки сливочного масла

— ½ чашки мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

— 1 ½ чашки измельченного мяса краба

— 2 столовые ложки нарезанной свежей петрушки

— 2 чашки хлебного мякиша

— 1 крупное яйцо

— соль и перец по вкусу

— 1 нарезанная кружочками морковь

— 1 нарезанная кружочками луковица

— 3 чашки крепкого куриного бульона

— 2 ½ чашки пшеничной муки

— 1 трюфель

Тщательно вымойте утят и удалите лишний жир (не выкидывайте его — он, шейки и потроха понадобятся вам для бульона). Проколите кожу утят в нескольких местах острой вилкой. В сотейнике растопите масло и обжарьте до мягкости лук-шалот в течение 5 минут. Смешайте мясо краба, петрушку, хлебный мякиш, лук-шалот и сливочное масло, введите яйцо, посолите и поперчите. Хорошенько вымесите фарш и наполните им (не слишком плотно) тушки утят. Свяжите крылышки и ножки тушек и положите их в сковороду, куда вылейте чашку куриного бульона, половину моркови и лука. Обжаривайте утят в разогретой до 210 °C духовке в течение примерно часа, пока они не подрумянятся. Пока утята готовятся, сварите в оставшемся курином бульоне утиные шейки, потроха и жир, добавив лук и морковь. Процедите и отставьте бульон в сторону. Приготовьте простое тесто из муки и воды, вымесите его и раскатайте половину на посыпанной мукой доске. Обсыпьте мукой скалку и обмотайте тесто вокруг нее. Расстелите двойной слой марли (это должен быть прямоугольник размером примерно 30 к 40 см) и разверните тесто со скалки на ткань, оставив свободными примерно 2,5–5 см по краям. Повторите операцию со второй половиной теста. Через час выньте утят из духовки, дайте им слегка остыть, а затем оберните каждого в марлю с тестом. Перед тем как «запечатать» утят, полейте тушки бульоном и украсьте

ломтиками трюфеля. «Запечатайте» утят в тесто, осторожно снимите марлю (не повредив тесто), снова уложите на сковороду и поставьте в духовку. Готовьте еще час, после чего выложите на блюдо, острым ножом разрежьте тестяную оболочку, нарежьте утят на куски и подавайте.

ВАРИАНТ. Отделите утиное мясо от костей, выложите на тарелку, а начинку поместите в центр. Соус к такому блюду подавайте отдельно.

Продолжим «расследование» блюд из пернатых, которые, кстати, неоднократно встречаются в романе…

> Я замолчал, так как на Вульфа нашло что-то. Он стучал правым кулаком по столу и орал, причем на языке, на котором он, очевидно, в детстве разговаривал в Черногории с Марко Вукчичем, когда тот был еще жив… Фриц, принесший пиво, остановился и укоризненно взглянул на меня. Однако Вульф перестал кричать так же внезапно, как начал, гневно посмотрел на Фрица, а затем холодно сказал:
>
> — Унеси обратно. Мне не нужно это.
>
> — Но вы же…
>
> — Унеси обратно! Пока я не схвачу за горло эту тварь, я не буду пить пиво… и не буду есть мясо.
>
> — Но это же невозможно! Я мариную сейчас специально откормленных голубей!
>
> — Выбрось их…
>
> Всю оставшуюся часть дня мы совещались, делая перерывы лишь для принятия пищи. Обстановка во время еды была гнетущей. Специально откормленные голуби, маринованные в сливках и панированные соленой мукой с перцем, мускатными орехами, гвоздикой, тмином, ягодами можжевельника, подававшиеся на сухариках с джемом из красной смородины и политые соусом из сливок на мадере, — одно из любимых блюд Вульфа. Обычно он съедает трех голубей, но мне известны случаи, когда он справлялся и с четырьмя. В тот день я хотел поесть на кухне, но — нет. Мне пришлось сидеть с ним в столовой и есть своих двух голубей, пока он с кислым видом тыкал вилкой в зеленый горошек, в салат и жевал сыр. Легкий ужин в воскресенье вечером был также отвратителен. Обычно Вульф в это время ест или сыр, или паштет из анчоусов, или паштет из куриной печенки, или селедку в сметане, но, очевидно, его отказ от мяса распространялся также и

на рыбу. Он поел сыра с крекерами и выпил четыре чашки кофе. Позднее в кабинете он разделался с блюдом орехов, а потом отправился на кухню за щеткой и совком, чтобы собрать скорлупу со стола и с ковра.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

В принципе, перевод достаточно полный и правильный, хотя некоторые замечания, касающиеся использования кулинарной терминологии, все же следует сделать. Особенно это касается рецепта приготовления голубей.

…голуби, выдержанные («маринованные» — не слишком удачно) *в сливках, запанированные в муке, смешанной с солью, перцем, мускатным орехом* (мускатный орех не используется во множественном числе)*, гвоздикой, тимьяном* (а не тмином), *ягодами можжевельника, обжаренные в оливковом масле* (это почему-то вообще пропущено) *и поданные на тостах* («сухарики» — не совсем то) *с желе* (а не джемом) *из красной смородины под сливочным соусом с мадерой* («политые соусом из сливок на мадере» — только запутывает читателя)…

Стоит отметить еще несколько неточностей. Например, то, что переводчик называет «паштетом из куриной печенки» у Стаута называется pate de foie gras. Это и вправду паштет. Однако французским foie gras (фуа-гра – «жирная печень») издавна называют известнейший французский деликатес из печени специально откармливаемых в течение 4–5 месяцев гусей или уток, причем, гусиная печень считается более вкусной. В лучших марках такого паштета к печени добавляют трюфели и яйца, а в Гаскони его обязательно приправляют арманьяком. Самый крупный в мире производитель фуа-гра — Франция, однако и американцы пытаются делать нечто подобное. Правда, вместо гусей они используют мускусных уток, а кормят их не грецкими орехами, а самым любимым американским продуктом — кукурузой (можно сказать, от сердца отрывают). Первым производителем фуа-гра в Америке был калифорниец Марк Лейнванд, вошедший таким образом в кулинарную историю США.

Кстати, паштет из гусиной печенки был широко известен в дореволюционной России и назывался тогда «страсбургским паштетом», или «страсбургским пирогом» по названию Страсбурга — главного города французского Эльзаса, который особенно славился этим продуктом. Помните пушкинское: «… затем, что не всегда же мог beef-steaks и страсбургский пирог шампанской обливать бутылкой…»! В данном случае «пирог» и «паштет» являются словами-синонимами, так как раньше во Франции словом «pate» (а в дореволюционной России — «пастет» или

«пашкет») называли слоеный пирог с начинкой из мелко рубленного мяса, птицы или рыбы, и только значительно позже так стали называть и самостоятельное блюдо — паштет, в который превратилась начинка такого пирога.

Кроме того, в приведенном выше отрывке Вульф ест не какие-то «абстрактные» орехи, а орехи пекан (pecan) — они в американских магазинах продаются очищенными и глазированными в сахаре или соли. Эти питательные и очень вкусные орехи дает дерево, растущее преимущественно в юго-восточных районах Северной Америки, в долине реки Миссисипи. Круглый или удлиненный орех-пекан длиной 4–5 см (от 100 до 550 штук на 1 кг) покрыт гладкой тонкой, но очень твердой коричневой, крапчатой кожурой. Его ядрышко содержит до 70 % жира (больше, чем любой другой орех), имеет калорийность, близкую к сливочному маслу, и очень высоко ценится за приятный сладкий вкус. Пекан похож на миндаль, но более мягок и нейтрален на вкус, поэтому его добавляют в мороженое, настаивают на нем ликеры, выжимают из него очень ароматное растительное пекановое масло и используют в различных выпечных изделиях чаще всего в сочетании с шоколадом. Пекановый пирог (pecan pie) считается одним из наиболее распространенных в США.

А теперь перейдем непосредственно к рецепту приготовления голубей.

Голуби, выдержанные в сливках (Squabs Marinated in Cream)

Для приготовления 6 порций вам понадобится:

— 6 голубей

— 2 чашки нежирных сливок

— ½ чашки пшеничной муки

— ½ чайной ложки соли

— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца

— щепотка тертого мускатного ореха

— ¼ чайной ложки толченой гвоздики

— 1 чайная ложка свежих листьев тимьяна (или ¼ чайной ложки высушенных)

— 4 дробленые ягоды можжевельника

— ¼ чашки оливкового масла

— 6 ломтей белого хлеба

— 1 чашка желе из красной смородины

Разрежьте голубей вдоль спины, стараясь не повредить спинной хребет. Ладонью расплющите птицу и очень острым ножом удалите спинной хребет и ребра. Положите голубей в миску и залейте сливками примерно на 1 час. Смешайте муку с солью, перцем, мускатным орехом, гвоздикой, тимьяном, ягодами можжевельника и обваляйте в этой смеси вынутых из сливок голубей. Разогрейте в большой сковороде оливковое масло и обжарьте в нем голубей с обеих сторон до золотистого цвета, а затем потомите 20–30 минут. Пока готовятся голуби приготовьте соус (см. ниже) и подсушите хлеб. Намажьте тосты смородиновым желе и выложите на них голубей.

Сливочный соус с мадерой (Madeira Cream Sauce)

Для приготовления соуса вам понадобится:
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 чашка молока
— 2 столовые ложки мадеры
— соль и перец по вкусу

Растопите сливочное масло в сотейнике, добавьте муку, обжаривайте на маленьком огне 3 минуты и при постоянном помешивании постепенно вливайте молоко. Не переставая мешать, доведите соус до густоты, влейте мадеру, посолите и поперчите по вкусу. Полейте голубей горячим соусом и сразу же подавайте.

Кстати, в классической французской кухне существует соус мадера (sauce au madere) из концентрированного мясного бульона, красного пикантного соуса, коньяка, сливочного масла и мадеры. Такой соус обычно подают к эскалопам, филе миньон и другим мясным блюдам.

В романе описывается довольно редкий случай, когда Арчи отказывается от еды, приготовленной Фрицем.

> Когда же я в конце концов вернулся в наш старый особняк на Тридцать пятой улице, было уже около десяти часов вечера. Фриц предложил мне подогреть фаршированную баранину, уверяя, что она будет съедобна, но я ответил, что слишком устал для еды и, может быть, позднее немножко смогу закусить.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Возможно, Арчи и не отказался бы от «фаршированной баранины», однако Фриц в оригинальном тексте Стаута предложил ему совсем другое блюдо lamb loaf — то есть рулет из ягнятины (!). Причем, «рулет» — не в западном понимании (что-то свернутое — roll), а похожий на толстую колбасу продукт, изготавливаемый из мясного фарша, ливера, ветчины и лука. В российской кулинарной терминологии такие изделия также называют «рулетами», а англичане и американцы - meat loaf.

Приведем рецепт рулета «от Фрица».

Рулет из ягнятины (Lamb Loaf)

На 4 порции вам понадобится:

— 700 г. фарша из ягнятины

— 200–250 г. фарша из постной свинины

— 4 яйца

— 2/3 чашки толченых сухарей

— ¼ чашки нарезанной петрушки

— ¼ чашки нарезанного лука-шалота

— 1 чайная ложка свежего базилика (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 ½ чайных ложки соли

— 1 чайная ложка свежемолотого черного перца

— ½ чашки тертого пармезанского сыра

— 2 столовые ложки нарезанного мелкими. кубиками зеленого сладкого перца

— ½ чашки сухого белого вина

— ½ чашки растопленного и осветленного сливочного масла

— 3 столовые ложки вустерского соуса

— 5 средних картофелин

— 100 г. сливочного масла

— 1/8 чайной ложки мускатного ореха

В большой миске смешайте оба вида фарша, два яйца, сухари, петрушку, лук-шалот, базилик, чайную ложку соли, ½ чайной ложки перца, пармезан, зеленый перец и вино. Вымесите фарш руками, сформуйте овальную «буханку» и поместите ее в неглубокую сковороду. Смешайте растопленное масло с вустерским соусом. Смажьте рулет этой смесью и выпекайте в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 1,5 часов. Пока рулет готовится, очистите, нарежьте кубиками и отварите в соленой воде картофель. Откиньте его на дуршлаг, разомните, постепенно добавьте сливочное масло и 2 яйца. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Когда рулет будет готов, выньте его из духовки, переложите на огнеупорное блюдо, дайте остыть в течение 10 минут, а пока с помощью кондитерского шприца с рифленой насадкой сделайте бордюр из пюре вокруг рулета. Увеличьте огонь в духовке до 235 ˚С и поставьте блюдо в духовку, чтобы пюре слегка подрумянилось.

ПРИМЕЧАНИЕ. К такому блюду очень хорошо подать соус карри, который можно приготовить из 2 столовых ложек сливочного масла, 2 столовых ложек муки, 1 ½ чашек телячьего бульона и 1 столовой ложки порошка карри. Соус надо подержать на огне до получения желаемой густоты.

Кстати, Вульф с блеском справился и с этим преступлением, иначе нам пришлось бы прервать свою книгу. Если вы помните, что великий сыщик и гурмэ в гневе поклялся не пить пиво и не есть мяса, пока не поймает убийцу.

Представляете, чем все это могло закончиться?! Слава Богу, обошлось. Убийца был пойман, и счастливый Фриц отправился на кухню жарить бифштексы…

СЛИШКОМ МНОГО КЛИЕНТОВ
TOO MANY CLIENTS (1960)

Сексуально озабоченный Томас Йегер предпочитает весьма экстравагантно распоряжаться своим досугом. Но когда труп Томаса полиция обнаруживает в канаве, его сексуальные пристрастия могут стать достоянием публики…

Начнем, пожалуй, с самого начала дня. То есть с завтрака — трапезы, которой и начинается день в старинном особняке на 35-й Западной улице Нью-Йорка. Яйца на завтрак — довольно распространенный обычай во многих странах мира. Однако Вульф не собирается довольствовать обычными яйцами всмятку или «в мешочек» — благо его высокие гонорары это позволяют…

> Счет на сегодняшний день, понедельник, начало мая за вычетом только что заполненных мною чеков, которые я положил на подпись на стол Вульфа, уменьшился до 14194 долларов 62 центов. Не спорю, сумма довольно солидная, но с учетом недельного жалованья Теодору Хортсману, который ухаживал за орхидеями, и Фрицу Бреннеру, повару и эконому, и мне, состоящему при хозяине для поручений; с учетом счетов для бакалейщика, а в них фигурировали такие статьи, как свежая икра, которую Вульф порой подмешивал за завтраком в печеные яйца; с учетом содержания коллекции орхидей в оранжерее на крыше старого каменного особняка, не говоря уже о пополнении самой коллекции; с учетом того и сего, пятого и десятого минимальные расходы на все хозяйство превышали пять тысяч в месяц.

Издательство «Радуга», 1991

В данном случае «печеные яйца» — не совсем то, что хотел сказать Стаут. Дело в том, что английским словом coddle кулинары называют варку на очень малом огне, при которой вода не должна закипать. Такой кулинарный прием обычно используется при варке фруктов и яиц. В частности, при варке яиц в бурно кипящей воде вокруг желтка образуются темные круги, что не всем нравится… Поэтому мы перевели название блюда немного иначе… Кроме того, «свежая» икра на поверку оказывается осетровой, причем, «подмешивать» ее в яйца, даже и

в печеные, совершенно бессмысленное занятие.

Да и Фриц делает совсем иначе.

Яйца, сваренные на малом огне (Coddled Eggs)

На 2 порции вам понадобится:
— 4 крупных яйца комнатной температуры
— 2 ломтя черного хлеба
— 1 столовая ложка несоленого масла
— 60 г. свежей охлажденной осетровой икры

Довести 2 чашки воды до кипения, а затем перфорированной ложкой опустить яйца в воду и варить на очень малом огне 4–6 минут (в зависимости от вашего вкуса). Снять яйца с огня и охладить под струей проточной воды. Подсушить хлеб в тостере, разрезать на четыре части и намазать маслом. Разложить ломтики в две неглубоких миски. Осторожно очистить яйца и поместить в центр тоста из расчета 2 яйца на порцию. Икру подать отдельно, чтобы ее можно было добавлять в яйцо непосредственно во время еды.

Позавтракав, можно начинать думать и о ланче, тем более, что Фриц приготовил мозговые кнели (названные в переводе «клецками») — нежнейшее блюдо, подробно описанное Арчи.

> Стол накрыт, сэр. Петрушка завяла, так что я взял чеснок.
>
> — Посмотрим. — Вульф отодвинулся от стола и поднялся из кресла.
>
> — Перец?
>
> — Нет, сэр. Я не рискнул — с чесноком-то!
>
> — Согласен, однако посмотрим.
>
> Я проследовал за ним через прихожую в столовую. Когда мы приканчивали жюльен из моллюсков, Фриц принес первую порцию клецок — по четыре штуки на брата. Когда-нибудь попробую выяснить, сколько сумею продержаться на одних Фрицевых клецках; он готовит их из говяжьего мозга, панировочных сухарей, петрушки (сегодня — чеснока), тертой лимонной цедры, соли и яйца и кипятит четыре минуты в крепком мясном бульоне. Если бы он закладывал разом всю партию, они бы у него начали разваливаться после первого десятка, но он опускает по восемь штук и подает порциями. Клецки — одно из немногих блюд, на которые я налегаю не хуже Вульфа и убираю тарелку подчистую. Я крепко на них рассчитывал, когда промолчал на отказ Вульфа

> встретиться с моими клиентами. От этих мозговых клецок человек приходит в такое расположение духа, что готов встретиться с кем угодно. Я не ошибся. Мы прикончили салат, вернулись в кабинет, Фриц принес кофе — и тут позвонили в дверь…
>
> *Издательство «Радуга», 1991*

В оригинальном тексте отрывка Стаут использует термин clam juice — сок моллюсков. Переводчик, проявив некоторую «фантазию», перевел его как «жюльен из моллюсков» — очевидно из-за некоторого сходства слоя juice (сок) и julienne (жюльен). На самом деле Вульф и Арчи «допивали сок моллюсков» — действие, легко понятное каждому любителю морепродуктов. Дело в том, что сырых моллюсков обычно поливают лимонным соком или луковым соусом, аккуратно выбирают из раковины специальной ложкой-вилкой, а остаток вместе с «соком» выпивают прямо из раковины. Этот заключительный «аккорд» вполне допустим в приличном обществе, и настоящему гурмэ доставляет особое удовольствие — солоноватая, пахнущая морским прибоем жидкость оставляет во рту приятное освежающее послевкусие. Не зря же рачительные американцы сливают «clam juice» из раковин, процеживают и продают в бутылках — такой совершенно неизвестный у нас продукт можно найти во многих супермаркетах США, его обычно используют для приготовления блюд из морепродуктов и как заменитель рыбного бульона в соусах (желающие могут пить его прямо из горлышка)… Возможно, чтобы не отвлекать читателя от напряженного детективного сюжета, это фрагмент лучше было бы перевести еще проще: «…когда мы расправились с моллюсками» — то есть уже «допивали их сок»…

Еще более настораживает использованная в переводе весьма сомнительная замена увядшей петрушки чесноком (!), тем более что у Стаута написано chive — шнит-лук, тонкий и не слишком острый вкус которого (в отличие от чеснока!) позволяет придать легкую пикантную ноту самым нежным блюдам. Вот почему Фриц не кладет в блюдо и перец… Не намного лучше в кулинарном отношении и замена петрушки обычным луком, как сделано в другом переводе этого романа, где, кроме того, тертая лимонная цедра (grated lemon rind) почему-то превратилась в «лимонную кислоту»…

> …мозговые клецки…, в состав которых входят рубленые мозги, обваленные в сухариках, петрушка или лук, лимонная кислота, соль и яйца, проваренные четыре

минуты в крепком мясном бульоне…

Издательство «Центрполиграф», 2001

Обратите внимание, что теперь в мясном бульоне почему-то варят уже не кнели, а только яйца. В результате рецепт получился настолько затейливым и странным, что сам процесс приготовления блюда переводчик из русского текста просто выбросил…

Вот как на самом деле выглядит кулинарная часть отрывка у Стаута.

> Когда мы расправились с моллюсками в собственном соку, появился Фриц с первой порцией кнелей — по четыре штуки на брата. Когда-нибудь я бы хотел посмотреть, как долго могут не приедаться мозговые кнели Фрица, даже если их есть каждый день… Он готовит их из говяжьего костного мозга, толченых сухарей, петрушки (сегодня, кстати, был шнит-лук), тертой лимонной цедры, яиц и соли, а отваривает — в крепком говяжьем бульоне ровно 4 минуты. Если бы он попытался сварить все кнели разом, то они, конечно же, превратились бы в кашу, поэтому Фриц варит их по восемь штук за раз, и они прекрасно сохраняют форму…

Мы заменили слово «клецки» (от немецкого Klosschen), так как этим словом у нас называют кусочки теста, сваренные в супе (мучные клецки). В английском языке понятие dumpling имеет множество значений — клецки, кнели, пельмени и даже… запеченное в тесте яблоко. В данном случае, к приготовленному Фрицем блюду больше подходит принятое в нашей кулинарной терминологии французское название «кнели» (quenelles) — небольшие очень нежные котлетки из протертого мяса (или рыбы), муки, молока, яиц и зелени. Их обычно отваривают в бульоне (варка в мясном бульоне яиц — занятие неблагодарное и совершенно бесполезное). Фриц использует в своих кнелях вместо мяса нежный говяжий костный мозг (beef marrow). Кстати, рецепт Фриц позаимствовал у Пьера Мондора, шеф-повара парижского ресторана «Мондор», где такие кнели называются quenelles bonne femme — кнели по-домашнему (они подробно были описаны при расследовании романа «Слишком много поваров»).

Естественно, Фриц готовит их в собственной интерпретации.

Мозговые кнели (Marrow Dumplings)

На 15–20 кнелей вам понадобится:
— 100 г. костного говяжьего мозга
— ½ средней луковицы
— 1 крупное яйцо
— ½ чайной ложки соли
— ½ чайной ложки тертой лимонной цедры
— 1/8 чайной ложки тертого мускатного ореха
— 1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки (или шнит-лука)
— 2/3 чашки толченых сухарей
— ½ чашки просеянной пшеничной муки
— ½ чашки молока
— 2 литра крепкого говяжьего бульона

Измельчите говяжий костный мозг и лук, используя самую тонкую насадку в мясорубке. Добавьте яйцо, соль, лимонную цедру, мускатный орех, петрушку (или шнит-лук), толченые сухари, муку и молоко. Тщательно все размешайте, и, если фарш покажется вам слишком густым, добавьте немного молока. В большой кастрюле доведите говяжий бульон до кипения. С помощью чайной ложки (или столовой — если вы предпочитаете более крупные кнели) опускайте порции фарша в кипящий бульон.

Закройте кастрюлю крышкой и варите 10–15 минут, в зависимости от размера кнелей. Выньте кнели шумовкой, дайте бульону стечь и подавайте их горячими под соусом бешамель.

Иногда забегавшемуся по делам Арчи приходилось перекусывать в одиночку в неурочное время, Но и тогда, благодаря заботливому Фрицу, трапеза выглядит не менее изобретательной и вкусной…

> Когда Вульф вкладывал закладку в фолиант, появился Фриц и поставил поднос мне на стол. Заметив, что Вульф отложил книгу, он одобрительно мне подмигнул, а я повернул кресло и занялся тем, что стояло на подносе… Он принес чашку супа из каштанов, креветки с огурцом на поджаренном хлебце, ростбиф на булочке крутого теста домашней выпечки, горку кресс-салата, яблоко, запеченное в белом вине, и стакан молока.

Издательство «Радуга», 1991

Не все здесь понятно, однако, начнем по порядку — с супа из каштанов.

Суп из каштанов (Chestnut Soup)

На 5 чашек супа вам понадобится:
— 1 кг каштанов
— 1 столовая ложка растительного масла
— 6 столовых ложек сливочного масла
— 1 нарезанный стебель сельдерея
— 1 нарезанная головка лука-порея
— 1 нарезанная морковь
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— 4 чашки куриного бульона
— 1 яичный желток
— 2 столовые ложки сухого белого вина
— 1 чашка нежирных сливок
— 1 чашка взбитых жирных сливок (или сметаны)

Сделайте крестообразный надрез у основания каждого каштана, смажьте каштаны растительным маслом, поместите в сковороду и поставьте ее в разогретую до 230 °С духовку на 5-10 минут, пока скорлупа не откроется. Слегка остудите каштаны, очистите от скорлупы и тонкой кожицы вокруг ядрышка. Растопите 4 столовые ложки сливочного масла в глубокой толстостенной кастрюле и обжарьте в ней сельдерей, лук-порей и морковь на малом огне в течение 5 минут. Посолите и поперчите. Положите в кастрюлю очищенные каштаны и влейте куриный бульон. Доведите до кипения и варите на малом огне до тех пор, пока каштаны не станут мягкими. Шумовкой или перфорированной ложкой выньте из супа каштаны и овощи, обработайте их в кухонном процессоре и получившуюся массу снова положите в кастрюлю, добавив туда остальное сливочное масло. Хорошенько разотрите яичный желток с белым вином и нежирными сливками и медленно вливайте полученную смесь в суп при постоянном помешивании. Приправьте суп по вкусу и подавайте горячим, выложив в центр каждой тарелки взбитые сливки или сметану.

ВАРИАНТ. Добавьте 1 чайную ложку свежего эстрагона (или ½ чайной ложки высушенных листьев) при обжаривании овощей. Фриц впервые попробовал такой вариант в романе «Подделка для убийства», и Вульф одобрил такое нововведение {к сожалению, в имеющихся у нас русских изданиях романа это событие осталось незамеченным!)

Перейдем теперь к сэндвичам — закрытым (а не открытым) бутербродам. Кстати, слово «сэндвич» имеет английское происхождение. Одна из самых распространенных версий

связывает его с именем британского политического деятеля Джона Монтегю, четвертого графа, лорда Сэндвича (1718–1792) — заядлого игрока, не выходившего из-за игорного стола сутками и питавшегося изобретенными им закрытыми бутербродами. Только так можно было, не пачкая руки, обедать и не прерывать игры.

Фриц принес для Арчи два вида сэндвичей, причем, в первом — он использовал поджаренные тосты, а во втором — булочки собственной выпечки. Начнем с первого вида.

Сэндвич с креветками и огурцом (Cucumber and Shrimp Sandwich)

Снимите с огурца кожицу, нарежьте его тонкими ломтиками и положите в миску. Растворите столовую ложку сахара в чашке винного уксуса, настоянного на эстрагоне, залейте ломтики огурца и поставьте на час в холодильник. Подсушите в тостере ломтики белого хлеба и смажьте их небольшим количеством соуса «тартар». Выложите на хлеб вареные креветки и ломтики маринованного огурца. Сверху накройте вторым ломтиком подсушенного хлеба.

Использованный в рецепте соус «тартар» (tartar sauce), или татарский соус, — классический французский острый белый соус, приготовленный на основе майонеза с каперсами, луком, сваренными вкрутую яйцами, оливками, корнишонами, травами (главным образом эстрагоном), белым вином и лимонным соком. Такой соус распространен во многих кухнях мира: например, венгры подают его к мясным блюдам, а англичане и американцы — к салатам и жаренным на гриле рыбе и морепродуктам (в том числе к креветкам).

Второй сэндвич описанного выше «перекусона» переводчик назвал «ростбиф на булочке крутого теста домашней выпечки». Совершенно верно: Фриц принес сэндвич с ростбифом (roast-beef, буквально «жареная говядина») — поджаренным на решетке куском говядины, вырезанным из хребтовой (поясничной) части говяжьей туши. Хорошо приготовленный ростбиф снаружи имеет приятную хрустящую корочку, внутри выглядит сочным и розовым и не оставляет на тарелке стынущего жира. Едят ростбиф как горячим с кровью, так и холодным — в последнем случае его тушат, проваривая на всю глубину. Кстати, холодный ростбиф стал интернациональным блюдом ресторанной кухни и парадным блюдом холодного стола.

С булочкой для сэндвича вполне естественно возникли определенные проблемы. Дело в том, что американский термин hard roll, использованный Стаутом, переводчик интерпретирует как «булочка крутого теста». На самом деле — все совсем наоборот. В США так называют большую круглую булочку с пушистой мякотью и хрустящей корочкой, иногда покрытой семенами кунжута или мака. Такие булочки, которые американцы иногда называют kaiser roll, используют в основном для приготовления сэндвичей, в том числе, и гамбургеров.

А вот и рецепт Фрица приготовления таких булочек в

домашних условиях.

Домашняя булочка для сэндвичей (Hard Roll, Homemade)

На 10 булочек вам понадобится:
— 30 г. дрожжей
— 1 ¼ чашки воды
— 4 чашки просеянной пшеничной муки
— 1 столовая ложка соли
— ¼ чашки кукурузной муки
— 1 яичный белок

Растворите дрожжи в ¼ чашки теплой воды, дайте постоять 5 минут и перелейте в миску, добавив туда же 2 чашки муки, 1 чашку воды и соль. Тщательно перемешайте. Постепенно подсыпайте оставшуюся муку, пока не замесится тесто. Выньте тесто на посыпанную мукой доску, закройте и дайте постоять 10 минут. Вымешивайте тесто 10 минут, пока оно не станет однородным и эластичным. Положите его в слегка смазанную жиром миску, закройте и дайте подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Обомните и дайте подняться еще раз. Выньте тесто на посыпанную мукой доску, еще раз обомните, разделите на 4 части, закройте и дайте постоять еще 10 минут. Разрежьте каждую четверть еще на 2–3 равные части и придайте им овальную форму. Поместите заготовки на противень, посыпанный кукурузной мукой, сверху смажьте смесью из 1 белка и столовой ложки воды и дайте постоять, пока они не увеличатся в размере в 2 раза. Острым ножом сделайте неглубокий надрез сверху вдоль каждой заготовки и выпекайте в разогретой до 190 °C духовке в течение примерно 20 минут, пока булочки хорошенько не подрумянятся. Если вы любите очень хрустящую корочку, то поставьте сковороду с водой на самую нижнюю решетку духовки.

Да, мы чуть не забыли о десерте…

Яблоки, запеченные в белом вине (Apples Baked in White Wine)

На 6 порций вам понадобится;

— 6 плотных яблок

— 3 столовых ложки изюма-коринки

— 4 столовых ложки измельченного ореха-пекана

— 2 чайные ложки коричного сахара (смесь сахарного песка и молотой корицы)

— 4 столовых ложки сливочного масла

— ¾ чашки сухого белого вина

Вымойте яблоки и осторожно удалите сердцевину, не прорезая яблоко до конца (иначе начинка выльется). Смешайте изюм-коринку, орехи и 1 чайную ложку коричного сахара. Наполните этой начинкой яблоки. Смажьте форму для выпечки 1 столовой ложкой сливочного масла, выложите яблоки, сверху положите по кусочку сливочного масла, полейте вином и посыпьте оставшимся коричным сахаром. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут. Яблоки можно подавать горячими или холодными, полив образовавшейся подливкой. Любители взбитых сливок могут украсить ими запеченные яблоки.

И в заключение, попробуем разобраться с одним из типично американских продуктов, о котором упоминается в одном из разговоров Арчи и Фрица…

> — Поскольку вот уже полтора месяца у нас не было ни одного мало-мальски стоящего клиента, ты хочешь знать, не обзавелись ли мы им сейчас, и твое любопытство оправданно. Отвечаю: возможно, но маловероятно. Похоже, очередная мелочь, арахис вместо кокоса. — Я снова отхлебнул. — Кстати, тебе, может, придется выдумывать новое королевское блюдо из арахисового масла.
>
> — Ничего невозможного. Арчи. Тут главное — чем его сдобрить. Не уксусом: это было бы слишком. Может быть, лаймовым соком с каплей-другой лукового. Или без лукового. Завтра попробую…
>
> *Издательство «Радуга», 1991*

В отрывке используется игра слов: на американском жаргоне peanut (арахис) — «маленький», незначительный человек (в

отличие от крупного «кокоса»). Естественно, что при упоминании арахиса Арчи сразу же вспоминает и арахисовое масло (peanut butter) — пастообразную смесь молотого очищенного арахиса, растительного масла (обычно также арахисового), небольшого количества соли, сахара и различных вкусовых и стабилизационных добавок (Фриц планирует попробовать лаймовый или луковый сок). В США на этот продукт уходит почти половина урожая арахиса. Впервые он появился на американском рынке на рубеже XIX и XX веков (предположительно в 1890 году) и в 1904 году, после проведения Всемирной ярмарки в Сент-Луисе, стал усиленно продвигаться в качестве здоровой пищи. Арахисовое масло очень полезно, так как содержит много протеина, железа и витаминов. Причем, в настоящем арахисовом масле самого арахиса должно быть не меньше 90 % и только 10 % остается на различные добавки, консерванты, подсластители и т. п. Кстати, американские школьники очень любят сэндвичи с арахисовым маслом и фруктовым джемом и называют их PBJ (сокр. от peanut butter and jelly).

Существует и растительное арахисовое масло (peanut oil), выжимаемое из орехов. Оно имеет очень высокую точку «дымления» (то есть его можно нагревать до достаточно высоких температур) и поэтому широко используется для жарки. Лучшими считаются китайские сорта, обладающие ярко выраженным арахисовым вкусом и ароматом.

ОТРАВА ВХОДИТ В МЕНЮ
POISON A LA CARTE (1960)

Повесть со столь «антикулинарным» названием, тем не менее, начинается со званого ужина, на котором и совершается жуткое преступление.

> В один прекрасный февральский день Льюис Хьюитт, миллионер и большой почитатель орхидей, которому Ниро Вульф однажды помог благополучно разрешить трудную и неприятную проблему, сообщил Вульфу, что все десять членов Общества аристологов хотели бы, чтобы ежегодный юбилейный ужин, приуроченный ко дню рождения Бриллат-Саварина, приготовил Фриц Бреннер. Когда Вульф сказал, что ни разу не слышал об Обществе аристологов, то Хьюитт объяснил, что речь идет о группе в десять мужчин, стремящихся достичь предела совершенства во всем, что касается еды и питья. Повернувшись к полке с энциклопедическими словарями и проконсультировавшись с соответствующим фолиантом, Вульф заявил, что слово «аристология» означает науку о правилах, которые следует соблюдать во время еды, и что десять членов Общества явно перемудрили, так как процедура приема пищи — это вовсе не наука, а чрезвычайно тонкое искусство. В конце продолжительного горячего спора Хюитт признал себя побежденным и согласился с тем, что название Общества нужно бы изменить, после чего Вульф, со своей стороны, позволил ему лично обратиться к Фрицу с просьбой относительно приготовления торжественного ужина.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2001*

Начнем по порядку, используя для иллюстрации подробное описание изысканной трапезы, на которой стол должен был обслуживаться молодыми официантками — по одной на каждого гостя. Во-первых, довольно новым для российского читателя термином является аристология (aristology) — искусство (или наука) еды. Такое название, как утверждают некоторые западные словари, происходит от греческого ariston — «трапеза». В нашем понимании (так утверждают отечественные словари) аристология — наука о том, как вообще жить лучше (а не только есть и пить),

и ее название происходит от греческого aristos — «наилучший». Однако не будем спорить с великим гурмэ и вернемся к главному вопросу: что же едят и пьют «настоящие» аристологи…

Да, кстати, загадочный «Бриллат-Саварин» (в издании фирмы «КУбК-а» даже «Билат-Саварин»), чей юбилей собирались отметить гурманы-аристологи, на самом деле (наверняка многие из вас уже догадались!) — легендарный Жан Ансельм Брийя-Саварен (J.A.Brillat-Savarin, 1755–1826), французский гастроном, автор всемирно известной книги «Физиология вкуса», которому принадлежат многие часто цитируемые кулинарные высказывания, например: «Скажи мне, что ты ешь, им скажу тебе, кто ты» и «Стол — единственное место, где мы не скучаем с первой же минуты»… В честь великого кулинара (недаром его бюст стоит в комнате Фрица) французские кондитеры братья Жульен даже называли «савареном» (savarin) изобретенный ими еще в XIX веке пропитанный ромовым сиропом сладкий кекс из сдобного теста с орехами, цукатами и изюмом, выпекаемый в специальной кольцеобразной форме. Наличие в середине формы полой трубки обеспечивает более равномерное и быстрое пропекание теста. Когда саварен хорошенько пропитается сиропом, его покрывают яблоками, вишней или земляникой, а в центр выкладывают слоями крем «шантийи» (chantilly) из взбитых сливок и клубнику, из-за чего такой пирог называют «саварен-шантийи» (savarin chantilly). Иногда словом savarin в международной кулинарии называют и само сдобное тесто для таких пирогов, из которого выпекают, например, кекс baba au rhum, известный в России под торговым названием «ромовая баба».

Такое довольно странное для нашего слуха название не имеет ничего общего с «русской женщиной», скорее наоборот — с арабским мужчиной… По одной из наиболее известных версий такой десерт еще в начале XVШ века придумал польский король Станислав Лещинский и назвал его в честь своего любимого героя Али Бабы из популярных сказок «1001 ночи». Так что по-русски, подобный кекс должен бы называться «ромовый баба» — с ударением на последнем слоге.

Это изобретение, как и большинство других, было сделано неожиданно: король просто макал черствые эльзасские бриоши — «кугельхопф» (Kugelhopf) в ромовый сироп… Как известно из истории, дочь Лещинского вышла замуж за французского короля Людовика XV, а вскоре к ней в Эльзас переехал так и не признанный польской шляхтой и изгнанный из своей страны отец, который привез рецепт своего любимого десерта, закрепившегося впоследствии во французской кухне под

названием baba au rhum. Сам кекс саварен сегодня хорошо известен во многих европейских странах, в том числе, в России, где и такой пирог, и кольцеобразная форма для его выпечки получили название «чудо».

Однако вернемся к нашей повести и начнем с самого начала — по порядку подачи блюд и напитков на торжественном ужине аристологов.

> Разливал вино, начиная с «Монтрачета», лично Феликс, а девушки разносили кушанья, придерживаясь с каждым блюдом особого, условленного заранее порядка сервирования…
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2001*

Начнем с «Монтрачета», которое разливал гостям Феликс. На самом деле под таким довольно странным «итальянским» названием скрывается хорошо известное еще в дореволюционной России знаменитое Монраше (Montrachet — французское «ch» читается как русское «ш») — белое ароматное, очень интенсивное, насыщенное и великолепно сбалансированное французское белое сухое вино, которое издавна производят в Бургундии, в районе Кот-де-Бон. Многие специалисты считают «Монраше» лучшим белым вином мира, недаром сам Александр Дюма говорил, что его «надо пить только на коленях с непокрытой головой». Странно, но это легендарное вино под таким же искаженным названием вообще вызвало у переводчиков проблемы — оно еще встретится нам в романе «Охота за отцом» (фирма «Триллер», 1993).

> Тем не менее, подкрепившись моллюсками и черепашьим мясом, он выпил больше чем полбутылки «Монтрачета»…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Судя по легкому итальянскому акценту в названии «Монтрачета», переводчикам, казалось бы, ближе вина солнечной Италии… Однако не тут-то было! В самом конце повести, где описано хитроумное разоблачение убийцы в итальянском ресторане Джона Пиотги, мы могли бы «насладиться» известнейшим итальянским вином, но сделать этого, к сожалению, не сможем (напомним, что разговор прослушивается полицией).

Золтан. Я здесь уже полчаса: мне не терпелось увидеть вас. Сидеть просто так мне показалось не совсем ловко, и я заказал порцию спагетти, но охотно съем еще одну.

Кэролл. Вы должно быть хорошо разбираетесь в еде. Ладно, заказывайте и на меня.

Миссии Пиотти. Две порции спагетти с соусом. Вина? Есть очень хороший чианти…

Издательство «Центрполиграф», 2001

В данном случае «чианти» — это знаменитое итальянское кьянти (Chianti — итальянское «ch» читается уже как «к»), красное сухое вино, производимое в области Кьянти в Тоскане еще с XIV века. Первое упоминание о нем можно найти в документах 1398 года. В это время в Тоскане шло соперничество между Сиеной и Флоренцией. Винодельческие коммуны, производившие кьянти, поддержали Флоренцию, которая в конце концов и победила. Исторический символ этого противостояния — черный петух (gallo nero) — впоследствии стал гербом на их винах. Все вина Кьянти имеют красивый рубиновый цвет, характерный фруктовый аромат, бархатистый вкус, умеренную кислотность и крепость 11–12 %. Все эти качества в совокупности лучше всего подходят к острым, сильно приправленным блюдам — колбасам всех типов, мясу и макаронным изделиям с мясной подливкой (хозяйка ресторана как раз и предлагает кьянти к спагетти). Традиционные пузатые оплетенные бутылки с узким горлом, которые когда-то назывались «fiaschi» наполнены сегодня лишь местным кьянти, как правило хорошего качества. А вот кьянти высшего качества разливаются только в бутылки бордоского типа с «крутыми плечами».

Популярность этого вина не только у гурмэ, но и у самых известных людей планеты, всегда была бесспорна. «Владимир Ильич совсем испортился, — жаловалась матери Анна Ильинична, сестра Ульянова-Ленина, — вместо молока пьет кьянти»… Так что, господа, читайте основоположников! Или хотя бы изредка пользуйтесь англо-русским словарем под редакцией И. Р. Гальперина…

Вернемся к трапезе наших аристологов и сразу же перейдем к блинам.

Сперва подали блины; их предварительно раскладывали в кухне по тарелкам, посыпали зеленым луком, обмазывали икрой, добавляя сверху сметаны, и затем девушки маршировали в столовую — каждая к

своему подопечному. С этими блинами Фриц начал возиться уже в 11 часов утра, а сметану приготовил еще в воскресенье вечером. Его сметана — это что-то особенное…

Издательство «Центрполиграф», 2001

Стаут называет блины «по-русски» blinis, что вполне нормально. Именно в таком написании в западных кулинарных книгах и меню многих американских ресторанов можно встретить хорошо знакомое нам блюдо, название которого происходит от искаженного «млин», связанного, в свою очередь, с глаголом «молоть» (то есть изделие из намолотого продукта — муки). Блины были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов, а на Руси вообще сопровождали человека от рождения (роженицу кормили блином) до самой смерти (блины — обязательное блюдо во время поминальных обрядов). Так как суббота по церковному уставу — поминальный день, блины пекли по субботам и подавали даже в ресторанах с французской кухней. Поэтому нет ничего удивительного, что в международную кухню и блюдо, и его название пришли из России. Причем, «блины по-русски» (имеются в виду большие тонкие блины, в отличие от оладий) в большинстве «приличных» ресторанов мира будут поданы с черной икрой и со сметаной — так и делает Фриц. Однако блины с икрой в том виде, как их подают сегодня, относятся скорее к современному периоду истории кулинарии. В старину на Руси такое постное кушанье готовили, смешивая сильно взбитую икру с мукой, а затем из полученного «икорного» теста пекли блины.

По сути в переводе все правильно. Однако сам способ подачи блинов описан не слишком удачно — «обмазывать икрой» их не надо… По поводу лука — все правильно. Американцы (да и многие европейцы) едят икру с луком, считая, что так лучше подчеркивается вкус этого деликатесного продукта. Что, кстати, подтверждают Вайль и Генис в книге «Русская кухня в изгнании»:

Человек воспитанный и интеллигентный не станет есть икру без масла. Или портить ее сырым луком, как это делают даже в лучших американских ресторанах…

В принципе, согласимся с авторами, но с некоторой оговоркой.

Знаменитая «Книга о в кусной и здоровой пище», выпущенная в 1954 году и одобренная Институтом питания Академии медицинских наук СССР, рекомендует.

Икру кетовую и зернистую надо подавать в

небольших салатниках или вазочках. Отдельно дать мелко нарезанный зеленый лук. Икру паюсную можно положить на тарелку в виде продолговатого брусочка, украсить ветками зелени петрушки, гарнировать лимоном, нарезанным дольками, и отдельно подать сливочное масло.

Наконец, подтверждает это и А. П. Чехов в одном из своих знаменитых «гастрономических» рассказов:

> Половой поставил перед соседом гору блинов и две тарелки с балыком и семгой. Благообразный господин выпил рюмку водки, закусил семгой и принялся за блины…
>
> — Дай еще икры! — крикнул он, утирая салфеткой масленые губы, — да не забудь зеленого луку!..

Однако вернемся к нашему ужину. Вот как готовит русские блины Фриц.

Блины со сметаной (Blinis with Sour Cream)

Для приготовления вам понадобится:
— 1 ½ чашки просеянной гречневой муки
— 1 чашка просеянной пшеничной муки
— 2 чашки молока
— 1 палочка дрожжей
— 1 ½ чашки горячей воды
— 3 крупных яйца
— 3 столовые ложки растопленного сливочного масла
— ½ чайной ложки соли
— 1 чайная ложка сахара
— ¼ чашки нарезанного шнит-лука
— 60 г. черной осетровой икры
— 1 чашка сметаны

В большую миску насыпьте ¾ чашки гречневой муки, чашку пшеничной муки и налейте 1 чашку теплого молока. Разведите палочку дрожжей в теплой воде, добавьте в полученное тесто и хорошенько перемешайте. Закройте миску и поставьте в теплое место на 3 часа (или пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза). Размешайте тесто, добавьте в него остальные ¾ чашки гречневой муки, закройте и опять поставьте подниматься в теплое место еще на 2 часа. После этого добавьте в тесто оставшееся молоко и хорошенько взбейте смесь. Отделите белки от желтков. Разотрите желтки с растопленным маслом и добавьте в тесто. С помощью венчика или электромиксера взбейте белки до густоты, добавьте соль и сахар, введите в тесто и дайте еще постоять около 20 минут. Слегка смажьте жиром сковороду и сильно разогрейте. Наливайте тесто ложкой, обжаривайте блины с двух сторон и выкладывайте их на разогретое блюдо. Подавайте к блинам икру, сметану и лук или выложите на каждый блин чайную ложку икры, ложку сметаны и сверху посыпьте шнит-луком. Отдадим должное Фрицу, который не жалеет времени и сил для того, чтобы приготовить сметану к русским блинам.

Выложите в чистую литровую банку стакан густых жирных сливок. Добавьте 2 столовые ложки пах, — ты, закройте банку и быстро встряхните. Добавьте еще стакан сливок. Закройте банку и вновь встряхните. Дайте постоять 24 часа при температуре около 30 °С, а затем поставьте в холодильник еще на сутки.

Отдельную книгу можно было бы написать и об икре. Кто из нас не знаком с этим вкуснейшим деликатесом! Только вслушайтесь в мелодию посвященного черной икре гимна, великолепно аранжированного Гиляровским в книге «Москва и

москвичи».

> Чернелась в серебряных ведрах, в кольце прозрачного льда, стерляжья мелкая икра, высилась над краями горкой темная осетровая и крупная, зернышко к зернышку, белужья. Ароматная паюсная, мартовская, с Сальянских промыслов, пухла на серебряных блюдах; далее сухая мешочная — тонким ножом пополам каждая икринка режется — высилась, сохраняя форму мешков, а лучшая в мире паюсная икра с особым землистым ароматом, ачуевская — кучугур, стояла огромными глыбами на блюдах…

Во всем мире словом caviar называют приготовленную (выдержанную в рассоле) черную икру, поэтому надпись «red caviar», или «red salmon caviar» на многих (например, американских) упаковках с красной лососевой икрой — не более, чем ловкий маркетинговый прием. Американское законодательство даже запрещает использовать на упаковках икры слово «caviar» без указания вида рыбы, если только это не осетровая икра. Название этого признанного и известного во многих странах мира деликатеса пришло в Англию в XVI веке, вероятнее всего, из Франции (caviare), а французы, в свою очередь, заимствовали его из Турции — havyar. Но и это не конец истории, так как источником турецкого слова является персидское khavyar, родственное слову khayah — «яйцо». Такая довольно экзотическая этимология полностью соответствует деликатесу, который оказывается далеко не каждому дано оценить: знаменитая шекспировская фраза из «Гамлета» — «caviare to the general» (слишком тонкое блюдо для грубого вкуса) — стала английской крылатой фразой.

Высококачественная икра на Западе маркируется словом «malossol» (малосольная), имеющим явно русское происхождение — такая засолка позволяет икре сохранять свой вкус и свежесть до трех месяцев. Икра осетровых считается тем лучше и ценится тем выше, чем крупнее и светлее ее зерно. Лучшей (и самой дорогой) считается beluga caviar — белужья икра с крупными икринками дымчато-серого цвета, которая при раскусывании «тает» во рту. На втором месте идет osetra caviar — осетровая икра темно-оливкового цвета. При раскусывании ее икринок во рту возникает ощущение лопающихся шариков; специалисты утверждают, что она имеет привкус моря и водорослей. В конце списка sevruga caviar — севрюжья икра дымчато-черного цвета, самая мелкая; вкус ее икринок напоминает белужью, но более резкий, а мембрана икринок не столь нежна, как у белуги,

поэтому ощущения таяния во рту нет[38]. Считают, что вкус икры улучшается, если ее слегка смочить лимонным соком, однако так не следует поступать с ее лучшими сортами — лимон заглушит чистый вкус и аромат деликатеса. Лучшим дополнением к икре издавна считается ледяная водка (такое сочетание довольно быстро привилось во всем мире) или сухое шампанское, хотя французы шампанское с икрой считают в большей степени проявлением материального благосостояния, чем хорошего вкуса. Но уж если вы решились заказать к икре бутылочку шампанского, то не мелочитесь — специалисты советуют выбирать для этого что-нибудь подороже, типа Bellinger или Krug.

Однако, вернемся к нашим блинам. Интересно, что приведенный выше способ подачи русских блинов сравнительно недавно был усовершенствован американцами. Владельцы небольшого нью-йоркского ресторанчика «Quilted Giraffe» (Стеганый жираф) Барри и Сюзан Вайн прославились на всю Америку блюдом, которое они назвали Beggar's Purse — «кошелек нищего». Такой кулинарный шедевр соединяет в себе простоту очень любимых на Западе русских блинов с икрой и изобретательность умелых и предприимчивых рестораторов. Приготовить его совсем несложно. На тонкий блин выкладывают чайную ложку осетровой или белужьей икры, покрывают ее сверху небольшим количеством нежной, густой и некислой сметаны (cr me fraiche), затем края блинчика собирают, подобно краям мешочка, и перевязывают перышком шнит-лука, как тесьмой. Полученный миниатюрный «кошелек» с икрой подают как закуску. Учитывая баснословно высокую стоимость черной икры на Западе, название блюду подобрано не без юмора… Барри и Сюзан говорят, что идею они позаимствовали у французского повара Франсуа Клерка, когда посетили его ресторанчик в предместье Парижа во время своего путешествия по Франции в 1980 году. Вполне вероятно, что здесь не обошлось и без Стаута — приведенный выше рецепт почти дословно повторяет «кошелек нищего» — осталось только завязать блин «мешочком»…

Переходим ко второму блюду торжественного ужина.

> С зеленым супом из черепахи девушки, которых Фриц и Феликс днем усердно натаскивали, справились без сучка без задоринки. Вошли они с чистыми тарелками, за ними торжественно шествовал Фриц с супником в руках, из которого наши Гебы поочередно наполняли тарелки и бережно ставили на стол перед высокими гостями.

Издательство «Центрполиграф», 2001

Черепаховый суп, который неоднократно встречается на страницах романов Стаута, готовят из морской (sea turtle), или зеленой черепахи (green turtle), имеющей панцирь оливково-зеленого цвета, а — мясо — от беловатого до зеленого (зеленое мясо считается самым лучшим). Именно поэтому в оригинале отрывка Стаут называет его green turtle soup — суп из зеленой черепахи, а совсем не «зеленый суп из черепахи», как переведено в русском издании…

Суп из зеленой черепахи (Green-Turtle Soup)

На 4 чашки супа вам понадобится:

— 0,5 кг мяса морской зеленой черепахи (его сегодня можно найти в наших «элитных» магазинах)

— 2 чашки говяжьего бульона (рецепт в романе «Не позднее полуночи»)

— 2 яичных белка

— 1 чайная ложка свежего базилика (или ½ чайной ложки высушенного)

— ¼ чайной ложки порошка шалфея

— ½ ложки свежего майорана (или ¼ чайной ложки высушенного)

— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

— ¼ чашки мадеры или сухого хереса

Залейте мясо черепахи водой (вода должна полностью покрывать мясо) и варите 1,5–2 часа. Выньте мясо из кастрюли, дайте стечь воде и нарежьте мясо на маленькие кубики размером около 0,5 см. Смешайте говяжий и черепаховый бульоны и осветлите полученную смесь, добавив к ней яичные белки, смешанные с одной столовой ложкой холодной воды. Поставьте на огонь и при постоянном помешивании доведите до кипения. Поварите бульон 5 минут, затем снимите с огня и дайте постоять 15 минут, после чего процедите через двойной слой марли. Добавьте в бульон все травы и мясо черепахи, разогрейте, не доводя до кипения, посолите, поперчите и перед самой подачей добавьте в готовый суп вино.

Следующее блюдо — рыбное.

> Я с облегчением вздохнул, убедившись, что не девушкам доверили распределять рыбное блюдо — камбалу, сваренную в сухом белом вине, под соусом из грибов и мидий — собственное изобретение Фрица; раскладывал порции лично Феликс на особом столике, а девушки фигурировали лишь в качестве посыльных. Попробовав соус, присутствующие дружно забормотали слова безусловного одобрения… Гости все еще продолжали выражать свой восторг, и Ликрафт, юрисконсульт, как раз поинтересовался у Вульфа, не поделится ли Фриц с ним рецептом соуса…

Издательство «Центрполиграф», 20О1

Камбала — очень нежная и вкусная рыба, распространенная не только в американской, но и в европейской кухне. Изобретение Фрица явно заимствовано у французов, которые, например, для приготовления sole Marguery — отваривают филе морского языка (разновидность камбалы) в сложном бульоне из костей с добавкой белого вина, выкладывают рыбу на блюдо с креветками и мидиями и подают под соусом из ячных желтков, сливочного масла и белого вина. Блюдо так полюбилось американцам, что сегодня, возможно, более популярно в США, чем в самой Франции.

Однако вернемся к рецепту Фрица, где повар-швейцарец в очередной раз демонстрирует свою изобретательность.

Камбала, припущенная в белом вине (Flounder Poached in White Wine)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 6 кусков филе камбалы общим весом около 1,5 кг
— 1 ½ чашки сухого белого вина
— 3 чашки воды
— 1 луковица, нарезанная колечками
— 1 чайная ложка соли
— 1 веточка петрушки
— небольшой нарезанный стебель сельдерея
— 1 лавровый лист
— 4 горошины черного перца
— кожа, голова и кости камбалы

Аккуратно обрежьте куски филе и выньте из него случайно оставшиеся кости. Из всех остальных ингредиентов приготовьте кур-буйон и проварите его в открытой посуде (без крышки) в течение 15–20 минут. Процедите бульон через марлю и перелейте в неглубокую форму для запекания. Положите в форму рыбу и поставьте на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку. Осторожно выньте шумовкой рыбу на подогретое блюдо и подавайте с соусом из мидий и грибов. Приведем и рецепт соуса, вызвавшего такое восхищение гостей.

Соус из мидий и грибов (Mussel and Mushroom Sauce)

Для приготовления соуса вам понадобится:
— 1 дюжина крупных мидий
— ½ чашки воды
— 1 маленькая луковица, нарезанная колечками
— 1 веточка петрушки
— ½ чайной ложки свежего тимьяна (или 1/8 высушенного)
— 1/3 чашки нарезанных ломтиками грибов
— 6 столовых ложек сливочного масла
— 3 столовые ложки пшеничной муки
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки
— ½ чайной ложки соли
— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца

Сварите мидий в воде с луком, петрушкой и тимьяном. Когда раковины откроются (примерно через 5–6 минут), снимите их с огня и дайте слегка остыть. Выньте моллюсков из раковин, нарежьте, а жидкость процедите в отдельную посуду. Растопите 3 столовые ложки сливочного масла и обжарьте в нем грибы. В сотейнике растопите оставшееся масло. Когда появится пена, добавьте муку и хорошенько размешайте. Добавьте в сотейник процеженный бульон из-под мидий так, чтобы общий объем стал примерно ½ литра. При постоянном помешивании, добавьте петрушку, соль и перец. Когда соус начнет загустевать, положите грибы и мидии. Продолжайте держать на огне, постоянно помешивая, пока соус не приобретет консистенцию густых сливок. Полейте им филе камбалы. Подавайте блюдо очень горячим.

Идем дальше…

> Вошел Золтан с огромным накрытым блюдом… и Феликс, сняв крышку, начал разделывать и раскладывать по тарелкам жареного фазана, нашпигованного тонкими ломтиками свинины, выдержанной в течение двадцати часов в токайском вине… Конечно жареный фазан был настолько хорош, что его могли бы есть и боги, если бы таковые оказались в нашей компании…
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2001*

Итак, мы добрались до фазана. Мясо этой ценной птицы отличается высокими гастрономическими качествами (особенно

мясо курочки). В отличие от большинства видов дичи, фазан даже не требует обязательного шпигования или предварительного маринования. Тем не менее, Фриц шпигует фазана ломтиками шпика (а не свинины!) и выдерживает его в вине (конечно же, фазана, а не свинину!), чтобы сделать мясо еще более нежным и сочным.

Из фазана во многих кухнях мира издавна готовят парадные и праздничные блюда — его жарят на противнях или в лотках, поливая стекающим с тушки соком, фаршируют фруктами и рисом, а также делают жаркое из фазаньих грудок. Одним из «фирменных» блюд французской кухни является faisan au vin rouge (фазан в красном вине) с сельдереем и сливками. Похожее блюдо готовит и Фриц, используя в качестве вина венгерский Токай (Tokaji) — сухое или полусладкое вино (Фриц использует сухое), рожденное на окутанных туманом топких берегах реки Бодрог и являющееся гордостью виноделов Венгрии.

Настоящий венгерский Токай, столь любимый Людовиком XV, Петром Первым, Вольтером и многими римскими папами, издавна производят из винограда сортов Фурминт (Furmint) и Харслевелу (Harslevelu), выращиваемого на склонах горы Токай в северо-восточной части страны. Даже в словах венгерского гимна есть строки, прославляющие это вино: «Токай, гроздья твои Бог одарил нектаром»… Известность токайских вин во всем мире настолько широка и стабильна, что многие виноделы пытались перенять технологию и привозили в свои края токайскую виноградную лозу, однако получить настоящее «королевское» вино никому не удалось. Безуспешные попытки предпринимали и американцы, используя для своего «токайского» виноград с толстой кожурой, выращиваемый в Калифорнии. Кстати, название американского «Токая» пишется несколько иначе — Tokay (таким написанием пользуется и Стаут). До настоящего венгерского ему далековато, однако для кулинарных нужд вполне подойдет…

Кстати, вкус фазана лучше проявляется после нескольких дней вылеживания птицы в неощипанном виде, поэтому обрабатывать птиц лучше непосредственно перед приготовлением. Впрочем, все будет указано в рецепте…

Жареный фазан (Roast Pheasant)

На 6 порций вам понадобится:
— 3 фазана весом 1–1,5 кг каждый
— 1 бутылка сухого токайского вина
— 1 лавровый лист
— 2 луковицы, нарезанные колечками
— 1 нарезанный стебель сельдерея
— 1 лимон
— 4 гвоздички
— 10 горошинок черного перца
— соль и свежемолотый черный перец
— 6 тонких ломтиков шпика
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 3 чашки отваренного дикого риса
— ½ чашки изюма
— плоды кумквата, вымоченные в бренди

Если фазаны только что подстрелены, подвесьте их на 3 дня в прохладном месте, а затем ощипайте, вымойте и выпотрошите. Свяжите ножки и крылышки каждой птицы, положите тушки в эмалированную кастрюлю, залейте токайским вином, добавьте лавровый лист, лук, сельдерей, разрезанный на четвертинки лимон, гвоздику и перец горошком. Плотно закройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на 20 часов. После выдерживания обсушите птиц и процедите маринад. Оберните каждую тушку двумя пластами шпика и скрепите бечевкой. Поместите птиц грудкой вверх на подставку на противень и жарьте в разогретой до 180 °С духовке. Время жарки зависит от веса птиц — на 0,5 кг веса понадобится 20 минут — то есть для фазана весом 1,5 кг потребуется 1 час. Возьмите пару столовых ложек стекающего с тушек жира, вылейте в сотейник и поставьте на малый огонь.

Добавьте в жир муку и обжаривайте ее 3 минуты. Влейте 2 чашки процеженного маринада и при постоянном помешивании доведите до густоты. Приправьте полученный соус по вкусу. Когда птицы будут готовы, снимите с них шпик, выложите на блюдо с диким рисом, смешанным с изюмом, а вокруг уложите плоды кумквата. Соус подавайте отдельно в соуснике.

Далее «по программе» следует сразу несколько блюд, завершающих трапезу аристологов.

> Не уступали фазану по качеству ни молочный поросенок, ни салат с приправой, которую Фриц именует

«дождем дьявола», ни каштановые крокеты, ни сыр — единственный в своем роде, который делает Билл Томпсон в Нью Джерси под руководством Фрица.

Издательство «Центрполиграф», 2001

Первым идет молочный поросенок (suckling-pig). Таких поросят в возрасте от 2 до 8 недель обычно зажаривают и подают целиком — это одно из самых знаменитых парадных блюд большинства стран, где употребляют в пищу свинину. Причем, жарить молочных поросят можно неисчислимым количеством способов. Обычно непосредственно перед приготовлением тушку натирают изнутри и снаружи смесью из красного перца, толченой гвоздики, тертого чеснока, соли, и измельченного лаврового листа. Затем поросенок должен «отдохнуть» часок в холодке. Тем временем можно заняться начинкой. В традиционной русской кухне лучшей начинкой считалась гречневая каша, которая довольно близка по духу к свинине — она хорошо пропитывается соками, «срастаясь» вкусом с мясом, и продолжая, там, внутри поросенка, разбухать. После того, как тушка начинена, ее надо аккуратно зашить, связать ножки попарно, притянув задние к передним, при этом, пятачок, ушки, связанные ножки и хвостик лучше закрыть кусочками фольги, чтобы они не обуглились. Подготовленного таким образом поросенка кладут бочком на противень с небольшим количеством растительного масла и ставят в духовку, периодически переворачивая и поливая тушку выделившимся в процессе жарки соком. О готовности будет свидетельствовать терракотовый цвет кожи и легкость прокалывания тушки в области таза — правильно приготовленный поросенок режется так, словно костей в нем совсем нет. К такому блюду лучше всего подойдет соус из хрена, приготовить который можно по старинному рязанскому рецепту. Хрен надо натереть на крупной терке, добавить немного уксуса, перемешать, выдержать 15–20 минут, после чего смешать с густой сметаной, посолить и добавить сахар — столовую ложку на стакан.

Здесь не грех вспомнить и заказ в знаменитом московском ресторане Тестова на обеде В.Далматова и О.Григоровича 25 мая 1897 или 1898 года (сохранился счет за этот обед), прекрасно описанного Вл. Гиляровским в книге «Москва и москвичи».

— А мне поросенка с кашей в полной неприкосновенности, по-расплюевски, — улыбается В. П. Далматов.

— Всем поросенка… Да гляди, Кузьма, чтобы

розовенького, корочку водкой вели смочить, чтобы хрумтела.

Однако мы немного увлеклись… Вот как готовит молочного поросенка Фриц.

Молочный поросенок (Suckling Pig)

На 8-10 порций вам понадобится:
— 1 молочный поросенок весом 4,5 кг
— ½ чашки нарезанного сельдерея
— ¼ чашки нарезанного лука-шалота
— 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 3 чашки толченых сухарей
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки
— 1 столовая ложка мелко нарезанного шнит-лука
— 1 ½ чайные ложки соли
— 1/8 чайной ложки порошка шалфея
— 1/8 чайной ложки тертого мускатного ореха
— 4 6 пластов бекона
— 2 крупных яйца
— ½ чашки яблочного соуса
Для украшения:
— несколько вишенок мараскине
— колбаски
— плоды кумквата
— петрушка или водяной кресс
— печеные райские яблочки с корицей

Вымойте поросенка в холодной воде и насухо оботрите чистым полотенцем. Обжарьте сельдерей, лук-шалот и чеснок на сливочном масле в течение 5 минут, пока овощи не станут прозрачными. Смешайте их с толчеными сухарями, петрушкой, шнит-луком, солью, шалфеем и мускатным орехом. Мелко нарежьте бекон, обжарьте его, обсушите и добавьте в смесь. Взбейте яйца и добавьте их туда же. Хорошенько вымесите полученный фарш — если он покажется вам слишком сухим, можно добавить яблочное пюре. Нафаршируйте поросенка и зашейте его. Если вы хотите подать готового жареного поросенка с яблоком во рту, не забудьте перед жаркой вставить ему в пасть подходящий по размеру кусок дерева.

Закройте хвостик и уши поросенка алюминиевой фольгой, чтобы они не обгорели в процессе жарки. Острой вилкой проколите в нескольких местах бока, спинку и ножки. Натрите тушку сливочным маслом и поставьте жарить в разогретую до 165 °C духовку на 3,5–4 часа. Каждые 30 минут поливайте поросенка образовавшимся «соком» (если его выделяется мало, можете добавить немного воды). Если поросенок подрумянивается слишком быстро, накройте его фольгой. Когда

поросенок будет готов, выложите его на подогретое блюдо, выньте изо рта деревяшку и вставьте яблоко, а в глазницы — красные или зеленые вишенки мараскино. Перед подачей еще раз смажьте кожу сливочным маслом. Можете повесить на шею поросенку «ожерелье» из колбасок и плодов кумквата и обложить его петрушкой или водяным крессом и печеными райскими яблочками.

Следующим по порядку у нас идет салат с приправой, которую Фриц именует «дождем дьявола». Все правильно — в конце трапезы (как принято во многих западных странах) Фриц подает зеленый салат (green salad). Зелень и овощи для такого салата подают крупно нарезанными (в натуральном виде) и уже на столе сдабривают различными специями. В Америке во многих ресторанах и кафе стоимость зеленого салата даже включена в цену основного блюда — он может служить обязательным приложением к завтраку или ланчу, точно так же, как стакан воды со льдом. Салат Фрица, естественно, не так прост — он готовит его с особой «дьявольской» заправкой (а не приправой). Арчи в одном из произведений Стаута совершенно справедливо называет его «лучшим смешанным салатом Фрица» (в русском переводе это, к сожалению, просто выпущено)…

Кстати, термины «дьявол» (devil) и «дьявольский» (devil's) вообще довольно часто встречаются в американской кулинарии — как правило, в значении «острый, жгучий». В кулинарном контексте это слово впервые появилось в 1786 году, и уже в 1820 году американский писатель Вашингтон Ирвинг использовал его в своей «Книге эскизов» для описания особо острых блюд. В 1870 году бостонской компании William Underwood & Co была зарегистрирована первая официальная торговая марка закусок из приготовленных в таком стиле морепродуктов — «Deviled entremets». Сегодня в США кулинарный термин «devil» употребляют для описания стиля приготовления мяса, рыбы или птицы, которых перед жаркой смазывают очень густым острым соусом и обваливают в панировочных сухарях. Кстати, американцы — не единственная нация, связывающая остроту блюд с «Князем Тьмы», например, в итальянской высокогорной провинции Абруцци мелкие огненно-красные стручки перца, гирляндами украшающие дома и зажигающие «пожаром» все местные кушанья, называют не иначе как «дьяволята» или «чертенята»…

Салат Фрица с заправкой «дьявольский дождь» (Salad with Devil's Rain Dressing)

На 6–8 порций вам потребуются:

Для заправки:

— 3 зубчика чеснока
— 10 грецких орехов, очищенных и обжаренных
— 1 чайная ложка сухой горчицы
— ½ чайной ложки кайенского перца
— 1 столовая ложка мелко нарезанного шнит-лука
— 1 чайная ложка соли
— 1 чашка оливкового масла
— ¼ чашки винного уксуса, настоянного на эстрагоне
— ¼ чашки сухого красного вина

Зелень:

— 1 головка курчавого эндивия
— 1 головка салата ромэн
— 1 головка биб-латука
— 1 маленький пучок водяного кресса
— 2–3 стебля сельдерея, нарезанных по диагонали
— ½ чашки морковной стружки
— 2 маленькие вареные свеклы, натертые на терке

Для приготовления заправки загрузите все ингредиенты в электромиксер и хорошо смешайте на малой скорости в течение 20–30 секунд. Если вы предпочитаете менее однородный соус, то растолките чеснок и грецкие орехи отдельно пестиком в ступке, добавив несколько капель оливкового масла, чтобы все лучше смешалось, затем добавьте сухую горчицу, кайенский перец, шнит-лук, соль и остальное оливковое масло. Взбейте, а затем медленно введите уксус и вино, после чего тщательно перемешайте. Разорвите руками зелень на куски, добавьте водяной кресс, сельдерей и морковь, полейте заправкой, слегка перемешайте и посыпьте сверху тертой свеклой.

Далее по меню следуют крокеты из каштанов. Французское слово croquette (от croquer — «хрустеть») давно закрепилось в международном кулинарном лексиконе. Так называют небольшое круглое изделие из молотого мяса, рыбы, картофельного пюре и т. п., которое обмакивают в смесь из взбитых яиц, обваливают в сухарях или муке и обжаривают в прокаленном масле. Причем, встретить такое название можно даже в японской кухне (естественно, современной). Например, для приготовления картофельных крокет, их японцы называют «дзягаимо-но

курокэтто» («дзягаимо» по-японски — картофель), постный говяжий фарш, обжаренный с луком, перемешивают с охлажденным картофельным пюре, формуют из полученной массы котлетки, обваливают их в муке, взбитом яйце и панировочных сухарях и обжаривают в масле до появления золотистой корочки. Если уж японцы готовят крокеты, то что говорить о швейцарце Фрице Бреннере, прекрасно знающем классическую французскую кухню, знаменитую, кстати, и своими блюдами из каштанов. Кстати, баночки консервированных каштанов сегодня можно купить и в наших магазинах…

Крокеты из каштанов (Chestnut Croquettes)

На 12 крокет вам понадобится:
— 600 г. неочищенных каштанов (с кожурой)
— 1 чашка молока (или немного больше)
— 30–50 г. кулинарного горького шоколада
— ½ чашки сахара
— 4 столовые ложки сливочного масла
— 3 яичных желтка
— масло для жарки во фритюре
— 1 крупное яйцо
— ¼ чашки ликера «Гран Марнье» (Grand Marnier)
— 1 чашка толченых грецких орехов
— сахарная пудра

Кончиком острого ножа сделайте крестообразные надрезы на плоской части кожуры каждого каштана. Сложите их в сотейник, залейте водой, доведите до кипения и варите 20 минут. Затем слегка остудите каштаны, снимите с них кожуру, а с ядрышек — тонкую пленку, положите в сотейник, залейте молоком и варите до тех пор, пока они не станут совсем мягкими (приблизительно 15 минут). Снимите с огня, немного остудите. В кухонном процессоре сделайте из каштанов и молока пюре, выложите его в сотейник и подержите на среднем огне при постоянном помешивании 1–2 минуты, чтобы лишняя влага испарилась. Натрите шоколад и добавьте его в пюре вместе с сахаром, сливочным маслом и растертыми яичными желтками. Поставьте на малый огонь и интенсивно размешивайте, пока смесь не загустеет. Выложите пюре в посуду и поставьте в холодильник на 3–4 часа. Перед подачей выньте пюре из холодильника и сформуйте из него шарики. Разогрейте масло для жарки во фритюре. Взбейте яйцо с ликером, окунайте каждый шарик в эту смесь, запанируйте его в толченых грецких орехах и обжаривайте во фритюре 3–4 минуты. Обсушите крокеты на салфетке, выложите их на блюдо, посыпьте сахарной пудрой и подавайте теплыми.

И, наконец, переходим к уникальному сыру, который делает Билл Томпсон из Нью-Джерси под руководством Фрица.

Сыр (Cheese)

На 3 чашки сыра вам понадобится:
— 0,5 кг творога
— 1 столовая ложка тертого сыра романо
— 1 мелко нарезанный стручок сладкого зеленого перца
— ½ чашки нарезанного лука-шалота
— 1 столовая ложка семян тмина
— 1 столовая ложка маковых зерен
— 3 столовые ложки сладкой венгерской паприки
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 6 мелко нарезанных анчоусов
— ½ чайной ложки сухой горчицы
— 2 чайные ложки нарезанных каперсов
— 1 столовая ложка коньяка

Творог комнатной температуры смешайте с тертым сыром романо. Добавьте зеленый перец, лук-шалот, тмин, мак и паприку. Тщательно перемешайте. Размягчите сливочное масло и добавьте его вместе с анчоусами, также хорошенько перемешав. После этого добавьте горчицу, каперсы и коньяк. Наполните полученной массой маленькие горшочки, плотно укупорьте их и выдержите в холодильнике не менее недели. Подача сыра — последний кулинарный аккорд, а, следовательно, пир гурманов подошел к концу. Причем, как выяснилось — к печальному. Одного из аристологов отравили мышьяком, подмешанным в икру, — вот вам и русские блины с икрой! И это в самом начале изысканной трапезы — уже при подаче первого блюда! Можете себе представить состояние Фрица… Кстати, Фрицу, по крайней мере, еще один раз (семь лет спустя) пришлось готовить обед для «Клуба десяти гурманов» — факт, описанный в романе Стаута «Звонок в дверь» (обратите внимание: в этом переводе аристологи уже переименованы в «гурманов»). Там же встречается и краткое упоминание описанного выше застолья.

> Клуб «Десять гурманов» состоял из десяти весьма обеспеченных людей, добивавшихся, как они сами утверждали, «идеала в еде и напитках». Семь лет назад ради достижения этого идеала они встретились за трапезой в доме пароходного магната Бенджамена Шрайвера, причем член клуба Льюис Хьюит договорился с Вульфом, что блюда им будет готовить Фриц. Естественно, что мы с Вульфом тоже были в числе приглашенных, и сидевший за столом тип вместе с

блинами с икрой и сметаной наелся мышьяка и умер. Вообще это был тот ужин!

ИПК «ИМПАКС», 1991

Из чего состоял последний, более удачный, ужин (на нем, к счастью, никого не отравили), нам не известно. Однако напуганный предыдущим «заседанием» Клуба Фриц, чье душевное состояние усугубила начавшаяся борьба Вульфа с могущественным ФБР, впоследствии признается Арчи Гудвину в своей ужасной и почти комической ошибке…

Я отправился в кухню, налил стакан молока и спросил Фрица:

— Между прочим, я не спрашивал тебя о вчерашнем ужине. Ты хорошо накормил гурманов?

Он перевел взгляд на меня.

— Арчи, этого никогда не надо больше упоминать! Ужасный день! Мои мысли были здесь, с вами. Я не знаю, что я готовил, не знаю, что подавал. Я хочу забыть это, если только возможно.

— Хьюит говорил по телефону, что все они стоя аплодировали тебе.

— Естественно. Они вежливые люди. Но я-то знаю, что забыл заправить соус трюфелями!

ИПК «ИМПАКС», 1991

Дело в том, что Фриц забыл положить трюфели не просто в соус, а в Perigourdine — то есть, в блюдо, приготовленное по-перигорски. Вся «соль» отрывка заключается в том, что термином a la perigourdine (по-перигорски) в классической французской кухне называют блюда, в которых обязательно используются черные трюфели (!). Такой кулинарный термин связан с городом Периге в департаменте Дордонь — самым «трюфельным» городом Франции…

Бедняга Фриц!

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЕЧЕРИНКА CHRISTMAS PARTY (1958)

Арчи сообщает ошеломленному Вульфу, что наконец решил связать себя узами брака и публично сообщит об этом на предстоящей рождественской вечеринке. Разъяренный Вульф переодевается Санта Клаусом. В результате — еще одно убийство… И Вульф — главный подозреваемый…

Странно, но в романе с таким обещающим названием для нас не слишком много работы. Однако кое о чем мы все-таки расскажем…

> Фриц принес мне теплую тарелку, судок с тушеными утятами и блюдо с картофелем, запеченным с грибами и сыром. Я, не скупясь, наложил себе изрядную порцию…
>
> … Когда мы расправились с утятами, картофелем, салатом, печеными грушами, сыром и кофе, Вульф благодарно хрюкнул и отодвинул кресло назад.

Издательство «Центрполиграф», 20О1

С тушеными утятами мы подробно «разберемся» при расследовании романа «Сочиняйте сами», а здесь остановимся на грушах, уступающими по популярности в США только яблокам и персикам. В городе Чарльстон (штат Южная Каролина) варят знаменитое на всю Северную Америку грушевое варенье (pear chips) из очищенных и мелко нарезанных груш и лимонов — его очень часто подают к мороженому. А вот Фриц предпочитает груши запекать… При этом он совершенно правильно использует один из самых известных в США и Канаде сорт Боск (Basc) — зеленовато-желтые удлиненные сочные кисло-сладкие и очень ароматные зимние груши, которые особенно хорошо сохраняют форму в запеченном виде. А если перед запеканием их еще посыпать тертым сыром, то получится совсем оригинальное блюдо.

Печеные груши (Baked Pears)

На 6 порций вам понадобится:
— 6 груш сорта Боск
— ¾ чашки сухого белого вина
— 6 столовых ложек сахара
— 1 чайная ложка корицы
— 8 столовых ложек сливочного масла
— 100 г. тертого сыра чеддер

Очистите груши от кожуры, разрежьте пополам и выньте сердцевину. Выложите половинки в неглубокую форму. В сотейник положите сахар, корицу, масло, влейте вино, доведите до кипения, убавьте огонь и варите 5 минут. Полейте полученным соусом груши и запекайте при температуре 190 °С в течение 30–35 минут, периодически поливая образовавшимся соусом. При необходимости добавьте еще вина. Когда груши будут легко прокалываться вилкой, выньте их, остудите и выложите на блюдо. Посыпьте сыром. Соус в сотейнике доведите до кипения и полейте им груши.

Несмотря на скудность кулинарных изысков, в романе упоминаются три известных напитка, об истории которых можно было бы написать несколько отдельных книг. Попытаемся рассказать здесь лишь то немногое, что несомненно заслуживает внимания наших читателей… Напомним, что на той роковой рождественской вечеринке проводилась дегустация французского шампанского.

> В дальнем углу располагался раззолоченный бар со стойкой длиной футов в восемь, за которой на золоченом же высоком табурете примостилась Марго. Рядом с ней на таких же табуретах сидели Черри Квон и Альфред Кирнан, а за стойкой разряженный Санта Клаус разливал по бокалам шампанское…
>
> — Мистер Клаус, мы хотим теперь попробовать «Вдову Клико»…
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2001*

По непонятной причине именно вдовы сыграли важную, если не главную, роль в развитии шампанского — вдова Клико, мадам Поммери, мадам Круг, Камила Олри-Редерер, Лоран-Перье… Почему шампанское несет угрозу мужчинам, укрепляя решительность и долголетие женщин, трудно сказать, однако, это

так. Кстати — чем не тема для отдельного детектива?

Самый знаменитый портрет королевы шампанского Николь-Барб Клико, известной во всем мире как «вдова Клико», принадлежит кисти Леона Конье изображает ее в большом кресле с красной обивкой в теплом полумраке замка Шато-де-Бурсо, где она провела последние 20 лет своей жизни… В 1798 году 20-летняя Николь Понсарден (Ponsardiri) вышла замуж за Франсуа Клико, отец которого торговал вином и шерстью. Символично, что свадебная церемония происходила в винном подвале — это не дань экстравагантности или романтическим желаниям новобрачных, а просто в то время (вскоре после Французской революции) церкви были закрыты для богослужения. Николь овдовела в 1805 году, в 27 лет, когда ее дочери было только восемь. Молодая вдова и ее дочь никогда не были бедны, и после положенного срока Николь легко могла бы вторично выйти замуж и иметь еще детей — по крайней мере, такого поведения ожидало от нее общество. Однако похороны прошли, слезы высохли, и вдова принялась за дело, взяв к себе в компаньоны блестящего немецкого торговца Луи Боне и известного винодела Жерома Фурно. Боне придумал хитроумный план, как уклониться от российского эмбарго на французские товары, отправившись в Кенигсберг, расположенный совсем недалеко от границы с Россией. Однако, как это часто бывает, ловкость и везение всегда идут рядом — пока он был на пути к Кенигсбергу, эмбарго сняли, и уже через месяц весь Петербург сходил с ума по «Вдове Клико».

После ее смерти дело и часть виноградников были оставлены ее главному партнеру Эдуарду Верле (Edouard Werle), вот почему его имя появляется под увенчанным шестиконечной звездой именем Clicquot на пробках и светло-оранжевых этикетках. Верле был гениальным бизнесменом и наладил продажи шампанского Клико по всей Европе, понимая, что заниматься только русским рынком недальновидно и бесперспективно. До сих пор марка Veuve Clicquot-Ponsardin является одной из самых «раскрученных» в мире. Это шампанское обладает богатым фруктовым ароматом, глубоким округлым вкусом с нежным грушевым акцентом. Вершиной Клико считается шампанское «La Grande Dame». В парижских винных магазинах сети «Nicolas» в апреле 2000 года бутылку такого шедевра можно было приобрести всего за 630 франков (меньше 100 долларов). Оно прекрасно выдержано и идеально подходит к любому торжеству.

На роковой рождественской вечеринке присутствовала еще одна, не менее знаменитая марка шампанского.

Когда я облокотился о стойку бара, где Сайта Клаус

разливал по бокалам «Дом Периньон», Боттвайль, заметив меня, на мгновение прищурился, а потом ухмыльнулся.

— Гудвин! Вы здесь? Отлично! Эдит, ваш любимый сыщик пожаловал!

Издательство «Центрполиграф», 2001

«Dom Perignon» (Дон Периньон) — самое известное из всех шампанских вин старейшей винодельческой компании Moet & Chandon, названное в честь монаха Периньона, который, согласно легенде, изобрел этот искрящийся пузырьками напиток. Представьте себе всю торжественность момента: первая в мире бутылка шампанского, наконец, откупорена, стакан поднесен к губам, и в прохладной темноте подвала слепой монах хрипло произносит историческую фразу: «Я пью звезды»! По-русски фраза звучит несколько напыщенно, но французам почему-то нравится (в конце концов, не мы придумали, не нам и судить).

Аббатство Отвилье, как на жердочке, «сидит» на кромке горы Реймс. За ним простирается густой лес, а ниже тянутся самые живописные виноградники Шампани, которые огромным зеленым амфитеатром спускаются вниз к реке Марне. Легендарный отец Периньон хорошо знал и этот вид, и расположенную рядом маленькую деревушку Кумере — ведь ему регулярно приходилось подниматься на колокольню, чтобы звонить в колокол аббатства. Здесь в 1683 году родился мальчик — будущий великий винодел Клод Моэ. Несмотря на то, что официальным годом основания фирмы Moet & Chandon считается 1743, когда Клоду было 60 лет — в том году была сделана первая запись в его сохранившейся бухгалтерской книге. Причем, достоверно известно, что в 1743 году 391 бутылка его «шипучего» вина была отправлена в Париж одному из 12 официальных поставщиков королевского двора, а к 1750 году его постоянным клиентом стала фаворитка Людовика XV — мадам Помпадур.

Однако настоящего признания шампанского Моэ добился внук Клода Жан-Реми (1758–1841}, благодаря своей дружбе с Наполеоном Бонапартом. В 1832 году Жан-Реми уступил место своему сыну Виктору Моэ и зятю Пьеру-Габриэлю Шандону. С тех пор фирма носит название Moet & Chandon, скрепившее союз двух семей и принесшее компании всемирную славу. Пьер-Габриэль реконструировал старинное имение бенедиктинского аббатства близ Эперне, хранителем винных погребов которого в свое время и был отец Периньои. «Dom Perignon millesime» — самое известное и признанное из всех шампанских фирмы — с ароматом цветов яблони, живым, глубоким вкусом и ценой около

700 франков (около 100 долларов) за бутылку. Кроме того, что «Моэ и Шандон» и сегодня остается официальным поставщиком королевских дворов Европы, это еще и самое «театральное» шампанское. Если вы видите, как зарубежная кинозвезда драматическим жестом открывает бутылку шипучей жидкости, знайте, что на этикетке всегда написано Moet & Chandon, а внутри — имбирный эль (шампанское, конечно же, припасено режиссером для вечеринки по случаю премьеры). С другой стороны, не стоит забывать, что напиток, которым из огромных бутылок поливают зрителей победители «Формулы-1», — всегда настоящий Moet…

И, наконец, еще один напиток участвовал в той роковой дегустации. Причем именно им и воспользовался убийца…

> Боттвайль обвел всех глазами.
>
> — Бывают времена, — провозгласил он, — когда царствует любовь. Бывают времена…
>
> — Подождите минутку, — прервал его Кирнан. — Вы тоже должны получить удовольствие. Вы же не любите шампанское.
>
> — Ничего, Эл, глоточек я стерплю.
>
> — Но удовольствия не получите, — возразил Кирнан. — Подождите.
>
> Он поставил бокал на стойку, быстро прошагал к двери и вышел. Пять секунд спустя он вернулся с бутылкой в руке. Когда он повернулся к Санта Клаусу и попросил чистый бокал, я разглядел этикетку «Перно». Кирнан извлек из горлышка пробку, которая на две трети торчала наружу — было ясно, что бутылку уже откупоривали, — наполнил бокал наполовину и протянул Боттвайлю со словами:
>
> — Вот, теперь мы все насладимся.
>
> — Спасибо, Эл. — Боттвайль взял из его рук бокал с перно. — Мой тайный явный порок.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2001*

Перно (Pernod) — французская крепкая анисовая настойка, производимая компанией Pernod Ricard. Перно называют наследником абсента (absinthe) — полынного напитка, широко распространенного в парижских кафе во второй половине XIX века. И это чистая правда! Абсент, приготовленный на основе виноградного бренди, полыни, аниса, майорана и некоторых других ароматических трав, впервые появился в 1792 году в Швейцарии и рекламировался там как средство, улучшающее

пищеварение. Уже в 1797 году французский предприниматель Анри-Луи Перно купил рецепт этого «лекарства», и уже 1805 году открыл первый завод по производству абсента, добавив к полыни семена аниса, фенхель, иссоп, лимонную мелиссу, дягиль, звездчатый анис, ясенец, можжевельник, мускатный орех и веронику. Напиток получился довольно горьким и крепким (68°), и на его этикетке красовалась фамилия производителя — Pernod.

Довольно быстро абсент появился сначала в Марселе, потом в Тулоне, а затем и в Париже, где с неимоверной быстротой вошел в моду. Напиток не просто стал популярен — он «захлестнул» сначала кафе и бистро Парижа, затем прокатился волной по всей Европе и добрался даже до американского континента. Каких только свойств не приписывали абсенту! Он возбуждал творческую активность парижской богемы, снимал напряжение и усталость с представителей рабочего класса, приятно освежал добропорядочных буржуа в жаркие летние дни и даже разжигал любовный пыл и без того достаточно пылких французов и француженок. В результате во всех парижских кафе от Латинского квартала до Монмартра время от 5 до 7 часов вечера стали называть l'heure verte (зеленое время), когда происходил почти священный «абсентный ритуал». Многочисленные любители и любительницы абсента (вспомните замечательную картину Пикассо) наливали обычную воду в стакан с этим изумрудно-зеленым горьким «нектаром» через перфорированную ложечку с куском сахара, от чего напиток мгновенно приобретал молочно-белый цвет. Эту мутную смесь с сильным анисовым привкусом особенно любили представители богемы, видимо, больше простых смертных нуждающиеся в стимуляторе. Они даже придумали абсенту романтическое имя la fee verte (зеленая фея). Видимо, эта фея, ставшая своеобразной музой нового века, и вдохновляла их на творческие подвиги, породившие целую серию живописных и поэтических образов.

За пристрастие к абсенту большинству из его «почитателей» пришлось довольно жестоко расплачиваться. Уже в конце 1850-х годов врачи начали сталкиваться с результатами хронического потребления абсента — наркотической зависимостью, повышенной возбудимостью и галлюцинациями. Вполне естественно, что такую реакцию, названную ими абсентизмом, сразу же связали с полынью, которую обвинили во всех смертных грехах — она стала ответственной и за психозы, и за белую горячку, и даже… за богемное распутство. Результат не заставил себя долго ждать. В 1905 году производство абсента было запрещено в Бельгии, затем напиток исключили из своего рациона швейцарцы, в 1910 году то же самое сделали голландцы

(которые, кстати, никогда им и не злоупотребляли), в 1912 году был запрещен его импорт в США и, наконец, в 1915 году последними «сдались» французы.

Единственная страна, до сих пор производящая настоящий абсент, — Испания, где в 1918 году потомки Анри Перно открыли один из своих «полынных» заводов, правда, и здесь экспортный вариант выпускают без полыни. Да и сами французы уже в 30-х годах заменили полынь большим содержанием аниса, и создали желтоватое анисовое бренди крепостью 40–45 %, в течение десяти часов его настаивают на травах и лакричном порошке, чтобы придать напитку слегка сладковатый вкус и специфический аромат. Вот тогда-то и появился перно (Pernod) — напиток Анри-Луи Перно, сохранившийся в бесполынной версии, а чуть позже и его «родной брат» пастис (Pastis), который компания «Перно» сегодня производит в Марселе. Теперь французы разбавляют водой анисовый аперитив и потягивают беловатую жидкость на террасах своих кафе, видимо, вспоминая старые добрые деньки, когда абсент вливал в них бодрость, дух творчества и необыкновенную сексуальную энергию… Попробуйте и вы: пять частей воды, одна часть перно (или пастиса) и немного колотого льда. Чуть напоминает «капли датского короля», но усталость снимает хорошо.

Интересно, что группа компаний Pernod Ricard сегодня активно участвует и в виноделии бывших республик СССР и приобрела акции Грузинской винно-водочной компании (GWS) — крупнейшего производителя грузинских вин, а также является владельцем Ереванского коньячного завода «Арарат».

Завершая наше расследование, отметим, что Стаут совершенно логично выбрал «Перно» в качестве орудия убийства. Запах горького миндаля, свойственный цианистому калию, мог быть легко замечен в шампанском. А вот учуять его в анисовой настойке — практически невозможно…

ПАСХАЛЬНЫЙ ПАРАД
EASTER PARADE (1958)

Что могло бы побудить Ниро Вульфа совершить крупную кражу? Естественно, только бесценная орхидея. Далее если понадобится сорвать ее с груди женщины во время пасхального шествия. Правда, никто, даже Вульф, не ожидал, что за секунду до этого женщина будет убита…

Вот что говорит на этот счет возмущенный Арчи.

> Я развернулся на своем вращающемся стуле, чтобы оказаться лицом к Ниро Вульфу, который восседал за письменным столом необъятных размеров. Вперив в Вульфа исполненный справедливого негодования взгляд, я произнес речь:
>
> — Не выгорит. Попросили бы вы меня слямзить что-нибудь и вправду ценное — вроде алмаза «Кохинур», — я бы еще подумал. Но вырвать орхидею — нет уж, увольте. За жалованье, что вы мне платите, я исправно разбираю вашу почту, веду переписку, докучаю приличным людям, порой исподтишка слежу за ними, палю из револьвера или же палят по мне, вечно ошиваюсь тут рядом и терплю ваше занудство вкупе с сотней других недостатков, при надобности помогаю вам с Теодором в оранжерее, бессовестно лгу и вешаю лапшу на уши инспектору Кремеру и сержанту Стеббинсу — как при надобности, так и без оной, — иногда, в случае крайней: необходимости, поспеваю на подмогу Фрицу, отвечаю на телефонные звонки. Я могу продолжать до бесконечности. Но я ни за какие коврижки не сорву орхидею с груди женщины во время пасхального шествия. Есть все-таки предел…

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Оставим расследование этого дела криминальной полиции Нью-Йорка и займемся пока… закусками. Хорошо известно, что расписание трапез в доме Вульфа соблюдается неукоснительно. Однако бывают случаи, когда Фрицу дают задание приготовить что-нибудь экспромтом для Арчи или для очередного клиента. И хотя такая трапеза чаще всего состоит из разогретых остатков последней еды, однако Фриц иногда готовит что-нибудь

вкусненькое, от чего не в силах отказаться и Вульф…

> Увиденное мною, как всегда, услаждало взор: самовлюбленный болтун самозабвенно уплетал воскресный ужин, деля трапезу с поваром. Фриц примостился на табурете в середине длиннющего стола и отправлял в свою разинутую пасть сочащуюся мякоть молодого цикория… Вульф, за моим столиком у стены, увлеченно поливал тимьяновым медом свежевыпеченные бисквитики, пропитанные пахтой. Рядом с ним стояли бутылка молока и чистый стакан. Я подошел и налил себе молока.
>
> *Издательство «Центрполиграф», 2001*

Речь идет, конечно же об эндивии (у Стаута — endive), или салатном цикории, о котором мы достаточно подробно рассказывали немного ранее (роман «Все началось с Омахи»). Обыкновенный цикорий (chicory) — травянистое растение, узорчатые горьковатые листья которого иногда добавляют в салаты для придания им особого пикантного вкуса, а поджаренные и перемолотые корни используют как суррогат кофе или как добавку к натуральному кофе (в соотношении примерно 1:5). Кстати, кофе с цикорием — совсем не «пережиток социализма»… Своим цикорным кофе славится креольская и каджунская кухня американского штата Луизиана. Американцы даже называют такой напиток «новоорлеанским» (New Orleans coffee), или «креольским» (Creole coffee) кофе. В Новом Орлеане купить готовую смесь кофе и цикория можно в самом разном процентном соотношении, причем цикорий для такого напитка «безумные» луизианцы импортируют аж из самой Испании. Честь изобретения цикорного кофе, который впервые появился где-то в самом конце XVI века, никак не поделят жители Гарца и прусские крестьяне. Чуть позже, в XVII веке, эту практику переняли голландцы, а Париж оценил напиток только в 1770 году. Использование молотого корня цикория в качестве заменителя кофе было довольно распространено и в дореволюционной России. Например, в конце прошлого века в Петербурге жены чиновников среднего класса собирались по вечерам посплетничать и поделиться новостями за чашкой недорогого кофейного суррогата, за что их в народе называли «цикорианками».

Кроме того, в приведенном выше отрывке содержится одна из весьма распространенных ошибок, касающаяся «свежевыпеченных бисквитиков». Как уже упоминалось при расследовании романа

«Слишком много поваров», английское слово biscuit никогда не переводится на русский впрямую — «бисквит»… Фриц приготовил вовсе не бисквит, а печенье для вечерней воскресной закуски (Sunday-evening snack), а вовсе не для ужина! Тесто для печенья он замешивает на пахте (оставшейся после сепарации молока обезжиренной сыворотке), а не «пропитывает» ей готовое изделие, что даже для далекого от кухни человека звучит довольно странно…

Печенье на пахте (Buttermilk Biscuits)

На 12 печений вам понадобится:
— 2 чашки пшеничной муки
— 1 чайная ложка соли
— 1 чайная ложка сахара
— 3 чайные ложки пекарского порошка
— ½ чайной ложки пищевой соды
— 4 столовые ложки сливочного масла
— ¾ чашки пахты (или чуть больше)

Просейте все сухие ингредиенты в одну большую миску. Добавьте туда масло и порубите его ножом или с помощью кухонного процессора до образования мягкой рассыпчатой массы. Постепенно вливайте пахту и вымесите тесто в форме шара. Выложите тесто на обсыпанную мукой доску и вымешивайте еще 1–2 минуты, после чего раскатайте в пласт толщиной 1 см. Из этого пласта вырежьте кусочки нужной формы и выпекайте печенье на противне в разогретой до 210 °C духовке в течение 10–12 минут.

В итоге Вульф раскрыл убийство и, конечно же, получил свою орхидею.

Если вам захочется полюбоваться розовой, как фламинго, вандой, позвоните мне, и я вам это устрою, если не буду занят, конечно. Для нее Вульф с Теодором выделили целую отдельную скамейку в оранжерее. Байноу прислал драгоценное растение Вульфу вместе с банковским чеком на круглую сумму. Я не располагаю доказательствами, что Вульф намекал Байноу про ванду, но я не сопровождал Вульфа в экскурсии по оранжерее Байноу, так что останусь при собственном мнении.

> Если же у вас есть небольшое темное дельце и вы хотите нанять Мурлыку, то я опять же готов для вас это устроить. Но с одним условием: не сулите ему слишком много. Он дуреет от денег.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

ВСЕХ, КРОМЕ ПСА, В ПОЛИЦИЮ
DIE LIKE A DOG (1956)

Черный Лабрадор выживает и приводит свидетеля по делу об убийстве…

Еще одно произведение Стаута, совершенно несправедливо «обиженное» при переводе… В качестве примера приведем, казалось бы, совершенно безобидную и совсем некулинарную цитату…

> Мое появление на месте происшествия пробудило бы самые худшие инстинкты Пурли, и я мог запросто не попасть домой к обеду…
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

«Некулинарной» она стала уже в русском переводе, после того, как была выброшена последняя часть, видимо, непонятная переводчику… В оригинальном тексте Стаута предложение завершается следующим образом.

> …к обеду, на который были обещаны жаренные на гриле голуби с соусом, называемом Фрицем «Venitienne», одним из его лучших творений…

Попробуем сначала приготовить так безжалостно выброшенных из текста голубей, а потом примемся за венецианский (Venitienne) соус…

Голуби с венецианским соусом (Squabs with sauce Venitienne)

На 4–6 порций вам понадобится:

— 6 мясных голубей

— 1 чашка оливкового масла

— 4 столовые ложки нарубленной свежей петрушки

— 1 столовая ложка свежего кервеля (или чайная ложка высушенного)

— 1 столовая ложка свежего эстрагона (или 1 чайная ложка высушенного)

— 1 чайная ложка соли

— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца

Разрежьте тушку каждого голубя вдоль спинки, не отделяя до конца на половинки. Разверните тушку, несильно нажимая на грудную косточку, и выдержите 30–45 минут в смеси всех приведенных ингредиентов. Разогрейте гриль, положите голубей кожей вниз, смажьте птиц небольшим количеством смеси и жарьте 10–15 минут. Переверните, еще раз смажьте смесью и жарьте с другой стороны столько же. Подавайте с венецианским соусом.

Венецианский соус (Sauce Venitienne)

На 2 чашки вам понадобится:
— 2 ½ чашки сока моллюсков
— ¾ чашки сухого белого вина
— 1 ½ столовые ложки сливочного масла
— 1 ½ столовые ложки муки
— 1 ½ чайных ложки томатной пасты
— ¼ чашки уксуса, настоянного на эстрагоне
— 1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота
— 1 столовая ложка нарубленной свежей петрушки
— 3 яичных желтка
— 1 чайная ложка свежего кервеля (или ½ чайной ложки высушенного)
— 1 чайная ложка свежего эстрагона (или ½ чайной ложки высушенного)
— 1 ½ столовых ложки мелко нарезанных трюфелей (желательно, но не обязательно)

В сотейник налейте сок моллюсков и ½ чашки белого вина. На сильном огне уварите эту смесь до половины объема. Приготовьте соус бер-манье из муки и масла и добавьте в жидкость. Положите томатную пасту, размешайте и варите 5 минут при постоянном помешивании. В отдельном сотейнике разогрейте ¼ чашки вина, уксус, лук-шалот, петрушку и черный перец, быстро доведите до кипения и уварите вполовину. Добавьте содержимое первого сотейника и доведите до кипения. Снимите с огня и добавляйте по одному яичные желтки, хорошенько взбивая каждый раз. Поставьте соус на очень маленький огонь и готовьте около 10 минут при постоянном помешивании. Процедите соус и влейте в сотейник. Добавьте кервель, эстрагон и трюфели. Немного прогрейте, приправьте по вкусу и подавайте к жаренным на гриле голубям.

ВСЕ НАЧАЛОСЬ С ОМАХИ
MIGHT AS WELL BE DEAD (1956)

11 лет назад богатый бизнесмен из Небраски Джеймс Херольд жестоко обидел единственного сына Пола. Теперь он хочет, чтобы Ниро Вульф нашел сына. Но что делать, если молодой человек не желает, чтобы его нашли… Более того, возможно он и есть тот самый П.Х., привлеченный к суду за хладнокровное убийство? Расследование запутанного дела вовлекает великого детектива и его верного помощника в липкую жижу обмана и доводит одного из них до крайней черты…

Начнем расследование романа с ланча, на котором Фриц подает Вульфу и Арчи неведомый «пряный мусс», загадочный «рулет» и «грибной омлет» с сельдереем… Даже самые неискушенные едоки наверняка почувствовали, что тут не обошлось без путаницы в русском переводе. Действительно, в приведенном ниже отрывке явно что-то не так…

> …Из-за уличных пробок в это время дня нам не удалось попасть в старинный каменный особняк до часу тридцати… Проводив обоих гостей в кабинет, я прошел в столовую и закрыл за собой дверь. Восседавший на дальнем конце стола в массивном кресле с подлокотниками Вульф только что принялся за ломоть рулета диаметром в восемь дюймов и пряный мусс.
>
> — Ты привел гостей, — с упреком заметил он, — не вовремя.
>
> — Да, сэр, я привел Паркера и Дигана. Знаю, вы не любите шевелить мозгами во время еды, однако мы обнаружили в сейфе треть миллиона долларов в подержанных банкнотах, и Диган желает спросить у вас, знали ли вы об этом. Сказать им, чтобы подождали в кабинете?
>
> — Они голодны?
>
> — Да.
>
> Разумеется, это действовало ему на нервы. Мысль о том, что в его доме находится голодный человек, будь то хотя бы подозреваемый в убийстве или даже женщина, была для него нестерпима. Так что в итоге мы разделили трапезу с гостями. Мы честно размазали по тарелкам предназначавшийся для меня пряный мусс, а когда мы с ним управились, Фриц соорудил грибной омлет с

сельдереем. Вульф рассказывал мне, что, якобы, в Марселе живет человек, который омлет делает лучше, чем Фриц, но я не верю. Гости сказали, что им вполне достаточно мусса, но и омлет пошел за милую душу, правда, Вульф тоже к нему приложился, хотя и умеренно.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

На самом деле, оригинальный кулинарный текст Стаута значительно сложнее и тоньше. Приведем здесь лишь кусочек правильного перевода (самое начало приведенного выше фрагмента), который во многом проясняет все загадки.

… *Вульф только что принялся за восьмидюймовое кольцо* (это совсем не рулет!) *мусса из ветчины и зобной железы теленка* (это и есть загадочный «пряный» мусс!). Переводчик, видимо, дословно перевел английское. sweetbread (зобная железа, в русской кулинарной терминологии иногда называемая «сладким»; или пикальным мясом) как «сладкий хлеб», или «пряник», почему-то трансформировав последнее в родственное русское «пряный» (!), выкинув «за ненадобностью» несчастную ветчину (ham). А ведь мусс из ветчины и зобной железы теленка (ham and sweetbread mousse) — одно из самых изысканных блюд Фрица. Он готовит его в виде восьмидюймового (около 20 см) кольца, используя для запекания форму типа нашей чудо-печи — отсюда в переводе появился и загадочный «рулет» (попробуйте-ка сами свернуть рулет диаметром 8 дюймов —20 см!). С зобной железой теленка нам еще неоднократно придется встретиться на страницах романов Стаута (классический рецепт ее приготовления приводится в романе «Смерть наложницы»), а пока попробуем приготовить «пряный» мусс…

Мусс из ветчины и зобной железы (Ham and Sweetbread Mousse)

На 4 порции вам понадобится:
— 3 пары зобных желез теленка
— 1 чашка воды
— 1 чашка сухого белого вина
— 250 г. вареной джорджийской ветчины
— соль и перец по вкусу
— 1 маленькая луковица, натертая на терке
— 2 столовые ложки тертой моркови
— 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки
— 4 яичных белка, взбитых до густоты
— 2 ½ чашки жирных сливок
— 250 г. шампиньонов
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 1 чайная ложка мелко нарезанного лука
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— паприка по вкусу

Замочите зобные железы в холодной воде на 1 час или бланшируйте их в кипящей воде 3–4 минуты, затем положите в кастрюлю, залейте водой и вином, медленно доведите до кипения и варите 5 минут. Выньте железы, обсушите, удалите пленки и соединительные ткани. Снова положите в кастрюлю и варите до тех пор, пока жидкость не уварится на четверть. Нарежьте крупными кусками ветчину и одну пару желез и проверните на мясорубке через самую тонкую насадку. Добавьте соль, перец, тертый лук, морковь и петрушку, хорошенько перемешайте, введите яичные белки и перемешайте еще раз. Затем медленно добавьте жирные сливки, постоянно размешивая деревянной ложкой до однородной консистенции майонеза. Выложите смесь в смазанную маслом кольцевую форму (типа нашей чудо-печи) и закройте фольгой. Поставьте форму в сковороду с водой и выпекайте в предварительно разогретой до 165 °С духовке около 40 минут, а затем переверните ее и аккуратно вытряхните содержимое в подогретое блюдо.

Пока мусс готовится, нарежьте кубиками остальные зобные железы. Нарежьте ломтиками шампиньоны, обжарьте их в 2 столовых ложках сливочного масла, выньте и обсушите. В этой же сковороде и на этом же масле обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте в сковороду еще одну столовую ложку сливочного масла и, когда оно распустится, всыпьте муку.

Готовьте 2 минуты при постоянном помешивании, постепенно добавляя жидкость, в которой варилась зобная железа, и варите, пока смесь не загустеет. Приправьте по вкусу, добавьте обжаренные грибы, кубики зобной железы и все хорошенько прогрейте. После того, как мусс выложен на блюдо, вылейте соус в центр кольца, слегка посыпьте паприкой и подавайте.

Вернемся к нашему фрагменту и попытаемся приготовить «грибной» омлет, который Фриц подал гостям после своего мусса.

Омлет с шампиньонами и сельдереем (Mushroom and Celery Omelet)

Для приготовления омлета с сельдереем надо в базовом рецепте (роман «Сочиняйте сами») заменить миндаль половиной чашки нарезанного на кубики корня сельдерея и исключить из рецепта лук-шалот. Затем мелко нарезать или промолоть через мясорубку 15 шляпок шампиньонов, отжать их через ткань, чтобы удалить лишний сок, и быстро обжарить в сливочном масле. В момент добавления вина и сливок положить чайную ложку мелко нарезанной свежей итальянской петрушки. Для украшения омлета обжарить 5 оставшихся шляпок шампиньонов (целиком).

В последнем рецепте используется хорошо знакомый нам сельдерей, знакомый большинству читателей как пряная зелень, используемая в супах и салатах. Это только один из видов замечательного растения — листовой сельдерей (leaf celery). В большинстве стран мира прекрасно известен и корневой сельдерей (celeriac, celery root) — самый ароматный и нежный из белых кореньев. Обычно этот вид используют как приправу в супы и бульоны, а свежими, вареными или маринованными корнями прекрасно дополняют зеленые салаты. Корень сельдерея варят на пару или натирают на крупной терке, заправляют майонезом и подают как закуску, а французы делают из него нежный мусс, прекрасно подходящий к дичи, или жарят его в растопленном жире и подают под голландским соусом. Но и это еще не все! Существует и черешковый сельдерей (stalk celery), особенно распространенный в США. Например, настоящие знатоки подают коктейль «Кровавая Мэри» (Bloody Mary) — водка, томатный и лимонный сок, соус «Табаско», лед — вместе с «мешалкой» из стебля сельдерея. Получается красиво, удобно и есть чем закусить… Используют черешковый сельдерей и во Франции — одним из классических французских блюд считается celery farci. (фаршированный сельдерей) — между разрезанными вдоль стеблями сельдерея, укладывают начинку из сливочного масла, тертого сыра и перца, нарезают стебель на ломтики и подают на кусочках хлеба или крекерах.

А вот еще парочка прекрасных блюд ланча — салат из эндивия и почки в тесте. Фриц готовит их настолько искусно, что они помогли Арчи Гудвину усыпить подозрительность сержанта Пэрли Стеббинса из Отдела расследования убийств…

— … Разумеется, вы не поверите ни одному моему

слову, поэтому я рекомендую вам позвонить лейтенанту Мэрфи из Бюро пропавших людей. Он вам расскажет все, как есть.

— Что еще за шутка?

— Вовсе не шутка. Я бы ни за что не осмелился шутить с блюстителем законности. Позвоните Мэрфи. Если же его рассказ вас не удовлетворит, приходите к нам на ланч. Перуанская дыня, мясной пирог, эндивий под соусом из мартини и…

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

На самом деле последнее предложение фрагмента в оригинальном тексте Рекса Стаута выглядит несколько иначе. С перуанской дыней все, вроде бы, понятно — в жарком климате Перу наверняка вырастают прекрасные дыни, которые ценятся не меньше, чем наши астраханские арбузы; Следующее блюдо-совсем не тривиальный мясной пирог! Стаут использует довольно простой термин kidney pie — то есть почки в тесте. Блюдо под таким названием входит в меню большинства ресторанов международной кухни ив самых различных вариациях широко известно и в Старом, и в Новом Свете. Пришло оно в США из Англии, где издавна готовят steak-and-kidney pie, запекая почки и кусочки тушеного мяса в слоеном тесте.

Почки в тесте (Kidney Pie)

На 4 порции вам понадобится:
— 1,5 кг почек ягненка
— ½ чашки пшеничной муки
— 6 столовых ложек сливочного масла
— 2 нарезанных луковицы
— 250 г. шампиньонов, нарезанных тонкими ломтиками
— 1 чайная ложка соли
— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 1 лавровый лист
— 1 столовая ложка рубленной свежей петрушки
— 1 чашка красного сухого вина
— 1 столовая ложка томатной пасты
— тесто

Удалите с почек жир и пленки. Очищенные почки нарежьте кубиками размером 4–5 см, запанируйте в муке и быстро обжарьте на сковороде в сливочном масле, постоянно помешивая, чтобы они подрумянивались и переложите в подогретый горшочек. Уменьшите огонь и в ту же сковороду положите лук, обжарьте до прозрачности и переложите перфорированной ложкой или шумовкой в горшочек. Смешайте соль, перец, лавровый лист, петрушку, красное вино, томатную пасту и залейте этой смесью почки. Добавьте грибы. Закройте горшочек и поставьте в разогретую до 180 ˚С духовку на 1 час 35 минут, добавляя вино, если необходимо (почки не должны высыхать). Пока почки готовятся, приготовьте тесто (рецепт приведен в повести «Требуется мужчина») и поставьте его в морозильник на 30 минут. Раскатайте тесто в виде круга диаметром на 4 см больше, чем диаметр вашего горшочка. Когда почки будут готовы, снимите крышку и «запечатайте» горло горшочка тестом. Выпекайте 10 минут при температуре 230 ˚С и еще 15 минут при температуре 180˚ (или до образования на тесте румяной корочки).

Последнее блюдо — действительно эндивий, а точнее салат из эндивия. И прежде чем приняться за его приготовления напомним читателям, что эндивий (endive), или салатный цикорий — растение с белыми плотными, мясистыми листьями, собранными в продолговатый кочан. Эндивий был получен в результате селекции еще в античную эпоху и с тех пор пользовался неизменной любовью у гурмэ всей Европы. Наиболее известным европейским видом является бельгийский, или французский эндивий. Это растение с белыми плотными,

мясистыми листьями, собранными в продолговатый кочан, в 1850 году вывел главный садовник Брюссельского ботанического сада. Сегодня бельгийский эндивий выращивают в полной темноте, используя достаточно трудоемкую технику этиолирования (обесцвечивания). В результате белые листья не приобретают зеленого цвета из-за отсутствия хлорофилла, зато становятся особенно нежными и не слишком горькими, что объясняет высокую стоимость бельгийского эндивия на мировом рынке. Собранные в кочан чуть горьковатые листья очень хороши в салатах, их также можно обжаривать или запекать и подавать как гарнир к блюдам из дичи.

В Италии и США наиболее широкое распространение получил радикио (radicchio) — разновидность итальянского эндивия с пурпурно-красными слегка горьковатыми на вкус листьями, который обычно используется в салатах (по всей вероятности, Фриц готовил именно радикио). Однако и здесь переводчик немного поторопился, назвав салат «эндивием под соусом из мартини»… Это совсем не так! Martinique dressing (так называет Стаут заправку к салату — заправку, а не соус!) никакого отношения к популярному коктейлю или итальянскому аперитиву мартини (Martini), конечно же, не имеет. Да и не может иметь — вряд ли полынно-травяной горький вкус мартини может подойти к нежному вкусу эндивия. Стаут имеет в виду заправку, названную в честь острова Мартиника (Martinique) в Карибском море!

К мартини мы еще обязательно вернемся, а пока готовим эндивий с заправкой «а-ля Мартиника» по рецепту Фрица…

Эндивий с мартиникской заправкой (Endive with Martinique Dressing)

На 6 порций вам потребуются:

— 4 кочанчика эндивия

— ½ чашки оливкового масла

— ¼ чашки винного уксуса, настоянного на эстрагоне

— 1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца

— ½ зубчика толченого чеснока

— 1 чайная ложка мелко порубленного свежего эстрагона

— 1 чайная ложка мелко порубленного лука-шалота

— 1 чайная ложка рубленого свежего кервеля (или ½ чайной ложки сушеного)

— 1 чайная ложка мелко нарезанных шляпок шампиньонов

Промойте эндивий, обсушите, отделите листья, заверните их в чистую сухую ткань и поставьте в холодильник. Смешайте уксус, приправы и травы, а затем медленно вводите оливковое масло и взбейте полученную заправку до однородности и густоты. Дайте заправке постоять в, течение часа и взбейте еще раз перед самой подачей. Уложите листья эндивия на блюдо и полейте заправкой. Можно перед каждым участником трапезы поставить индивидуальный соусник с заправкой — часть листа эндивия погружают в соус, а затем съедают.

Тушение — бесспорно любимый метод Фрица, когда он готовит свинину, хотя каждый раз придумывает что-нибудь новенькое. То он тушит мясо в пиве (роман «Избавление методом № 3»), то в остром соусе (роман «И быть подлецом»), то в вине с пряностями (как в этом романе)…

> Вульф находился в столовой в состоянии, близком к голодной смерти. Также чувствовал себя и Сол Пензер. Фриц стоял в своей обычной позе.
>
> — У нас дома гостья, — сообщил я. — Миссис Моллой. С багажом. Я показал ей, как запирается дверь. Ей не хочется есть на людях, поэтому, надеюсь, ей отнесут еду в комнату.
>
> Начались бурные дебаты. На обед было свиное филе, обжаренное и тушенное в вине со специями. Наши кавалеры решили, что ей непременно должно понравиться. А если нет, что тогда?.. Уже было восемь, я изнемогал от голода, а посему оставил их со своими проблемами, отправился на кухню и положил себе целую

тарелку филе. К тому времени, как я вернулся в столовую, проблема с подносом для миссис Моллой была решена, я занял свое место, взял нож и вилку и принялся за работу.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Перевод абсолютно правильный, поэтому сразу перейдем к рецепту.

Свиное филе, тушенное в вине с пряностями (Pork Fillets Braised in Spiced Wine)

На 4 порции вам понадобится:

— 1,5 кг свиной вырезки

— 1 чашка соевого соуса

— 5 чашек красного бургундского вина (подойдет и молдавское)

— 1 крупная луковица, нарезанная колечками

— 1 толченый зубчик чеснока

— 12 горошин раздробленного черного перца

— 1 нарезанная ломтиками морковь

— 4 столовые ложки тертого свежего имбиря

— 4 столовые ложки сливочного масла

— 2 столовые ложки пшеничной муки

— 2 столовые ложки дижонской горчицы

Нарежьте свинину на 6 равных полос. Смешайте соевый соус и красное вино в большом сотейнике, добавьте туда лук, чеснок, перец, морковь и имбирь. Доведите до кипения, варите 20 минут и затем остудите. Положите полоски свинины в большую миску и залейте маринадом на 8-12 часов. Выньте куски свинины из маринада, обсушите их на ткани или бумажном полотенце, поместите между слоями вощеной бумаги или пищевой пленки и отбейте деревянным молотком. Растопите 2 столовые ложки сливочного масла в сковороде, и быстро обжарьте филе. Переложите в кастрюлю или горшочек, залейте маринадом, чтобы он закрывал мясо, и поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 1,5 часа. Когда свинина будет готова, выложите ее на разогретое блюдо, а в сотейнике приготовьте соус из 2 столовых ложек сливочного масла и 1,5 чашек маринада или жидкости, в которой тушилось мясо. Когда соус загустеет, добавьте горчицу, размешайте и держите на огне 15 минут, периодически помешивая. Процедите соус и полейте им филе.

> В романе в полной мере проявляется гостеприимство Вульфа, который считает своим долгом угостить своих клиентов роскошными блюдами Фрица.
>
> …вошел Фриц со своим: «Ланч на столе, сэр».
>
> Вульф извлек из кресла свою тушу.
>
> — Мистер Фрейер, прошу вас разделить с нами трапезу. Пищи с лихвой хватит на всех. Цыплячья печень

и грибы в белом вине. Рисовые пирожные. Фриц, еще один стул, прибор и бутылку водки «Распутин»…

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

По мнению переводчика, куриная (не стоило дословно переводить «цыплячья» — после такого прилагательного хочется вставить слово «грудь») печень с грибами в белом вине непременно требует водки! Причем на ланч… Надеемся, что это просто неудачная шутка — конечно же, ничего подобного в тексте нет. Тем более, неуместна в американском романе, написанном в 1956 году, немецкая водочная марка «Распутин», появившаяся только в первые годы перестройки, не завоевавшая никакой всемирной славы и популярная исключительно в нашей стране (и то, если «изображение Распутина на ее бутылке помещено дважды…»).

Неправильно переведены и «рисовые пирожные» (rice cake) — в данном случае Стаут имеет в виду рисовые оладьи, рецепт которых приведен в повести «Оживший покойник», где Фриц также подает их к куриной печенке. Правда, в данном случае он готовит ее несколько иначе…

Куриная печенка с грибами (Chicken Livers with Mushroom)

На 6 порций вам понадобится:

— 6 столовых ложек сливочного масла

— 1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота

— 700 г. куриных печенок

— 2 столовые ложки сухого белого вина

— 1 чайная ложка нарезанного шнит-лука

— 1 чайная ложка нарезанного кервеля (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 чайная ложка свежего базилика (или ½ чайной ложки высушенного)

— 100 г. мелких шампиньонов

— 6 ломтей хлеба

— 1 чашка соуса беарнез (см. примечание к рецепту)

Промойте куриные печенки, удалите пленки, хорошенько обсушите на бумажном полотенце и тонко нарежьте. В сковороде растопите 4 столовые ложки сливочного масла и обжарьте лук-шалот до золотистого цвета. Добавьте куриную печень, вино, шнит-лук, кервель, базилик и обжаривайте 3 минуты, стараясь не пережарить (печенки внутри должны оставаться розовыми). Обрежьте ножки у грибов, почистите шляпки, слегка обжарьте их в оставшихся 2 столовых ложках сливочного масла, обсушите от масла и смешайте их с куриной печенкой. Обрежьте корки у хлеба, подсушите ломти в тостере и поместите на противень. Выложите печеночную смесь на тосты, полейте сверху соусом беарнез и поставьте подрумяниваться в духовку, разогретую до 200 ˚С.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления соуса беарнез уварите ½ чашки винного уксуса, настоянного на эстрагоне, до 2 столовых ложек. Добавьте 2 чайные ложки мелко нарезанного лука-шалота, ½ чайной ложки свежемолотого черного перца, щепотку тимьяна и 2 столовые ложки горячей воды (такая острая и пряная жидкость называется гастрик). Разотрите 3 яичных желтка до густоты. При дальнейшем взбивании постепенно введите в желтки ½ чашки растопленного сливочного масла, а затем гастрик. Добавьте на кончике ножа кайенский перец, 1 чайную ложку нарезанного эстрагона и выжмите ломтик лимона. Готовый соус нельзя нагревать и готовить его лучше непосредственно перед употреблением.

Стаут всегда достаточно обстоятелен в своих кулинарных

описаниях: если в одном произведении он только «обозначает» блюдо, то в другом — как правило, рассказывает о нем подробнее. Поэтому многие его рецепты приходится «расследовать» с помощью нескольких романов. Так получилось и на этот раз.

> В тот день на ланч было фрикасе из цыплят, на гарнир к, которым Фриц подавал яблоки, запеченные в тесте по рецепту методистов. Фриц отнюдь не методист, однако его яблоки, запеченные в тесте, наверняка пришлись бы по вкусу даже ангелам…
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

В оригинальном тексте Стаут называет блюдо fricassee with dumpling. Переводчик, совершенно правильно перевел первую половину названия — фрикасе, то есть разновидность рагу из мелко нарезанного мяса (чаще телятины), птицы (чаще курятины), рыбы или овощей, которое сначала обжаривают в сливочном масле, а затем доводят до готовности в густом соусе с яйцами, овощами и иногда с белым сухим вином. Таким образом фрикасе получается не жареным, не вареным и не тушеным, а чем-то средним… К сожалению, далее переводчик воспользовался довольно редким и чисто английским значением слова dumpling — «яблоко, запеченное в тесте», которое обычно подается на десерт и вряд ли является слишком удачным гарниром к фрикасе… Стаут имеет в виду, конечно, совсем не яблоко. Основное значение слова dumpling — клецки, их и готовит Фриц из шпината, сыра и муки…

Фриц выбрал фрикасе, потому что оно очень понравилось Вульфу во время ланча в павильоне методистов32 на Кроуфилдской сельскохозяйственной выставке (вот объяснение фразы «по рецепту методистов»), куда он волею случая попал, расследуя дело о быке-чемпионе Цезаре. Эта история довольно подробно описана в романе «Усопший Цезарь» (вот, когда нам потребовался «перекрестный допрос»!), однако из найденного нами русского перевода понять, что же это все-таки за блюдо, не так-то просто.

Итак, незадолго до часа я покинул главное выставочное здание и пошел к харчевне, опекаемой дамами первой методической церкви. Мне это заведение казалось неподходящим местом для наступательных операций хищной блондинки, но она утверждала, что там кормят лучше, чем где-либо еще…

> … Появилась леди в белом переднике, пожелавшая

узнать, что мы заказываем.

— Цыплят фрикассе в тесте, — заявила Лили Роуэн.

— Минуточку, — возразил я. — У них, по-моему, есть говядина в горшочках и телятина…

— Нет, — настаивала Лили, — фрикассе в тесте готовит миссис Миллер, которую муж бросал четыре раза из-за ее характера и к которой он четырежды возвращался ради ее кулинарного таланта…

Так мы болтали, пока не появилось фрикассе. Первый же кусочек поверг меня в изумление. Какой же должен быть дьявольский характер у миссис Миллер, если он может оторвать мужчину от такого фрикассе?

Краем глаза я продолжал следить за столиком Вульфа. С удовольствием отметил, что сей гурман положительно оценил фрикассе, поскольку заказал вторую порцию… Я попросил прощения у Лили и быстро двинулся в его сторону.

— Арчи, я должен поблагодарить тебя, — Вульф освободился от салфетки…

«Московский рабочий», 1990

В данном случае переводчик запутал нас окончательно: «цыплята фрикассе в тесте» — и есть то самое куриное фрикасе с клецками {chicken fricassee with dumpling) по рецепту методистов. Теперь это блюдо для Вульфа готовит Фриц. Кроме того, из русского перевода совершенно напрасно выброшен самый конец отрывка — слова Вульфа, произнесенные им после того, как он «освободился от салфетки», несомненно, заслуживают внимания читателя.

— Арчи, я должен поблагодарить тебя, — Вульф освободился от салфетки… — за предложенное фрикасе. Оно было великолепным. Только настоящая американка может приготовить такие прекрасные клецки. Да и то, далеко не каждая…

Давайте теперь перейдем непосредственно к блюду.

Куриное фрикасе с клецками (Chicken Fricassee with Dumplings)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 курица весом 2–2,5 кг
— 1 нарезанный стебель сельдерея
— 1 маленькая луковица, нарезанная кольцами
— 1 маленькая морковка, нарезанная кружками
— 6 горошин черного перца
— 1 лавровый лист
— 1 чайная ложка соли
— 4 столовые ложки сливочного масла
— 4 столовые ложки пшеничной муки
— ½ чашки густых сливок
— 1 яичный желток
— 1 чайная ложка лимонного сока

Нарежьте курицу на порционные куски и запанируйте, используя 1 столовую ложку муки. Обжарьте в 1 столовой ложке сливочного масла, переложите в сотейник, добавьте нарезанные сельдерей, лук, морковь, лавровый лист и перец горошком. Залейте горячей водой, чтобы она только покрывала мясо, поставьте на огонь и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите около часа, пока мясо не станет мягким. Посолите. В сотейник налейте оставшееся сливочное масло и добавьте муку. Обжаривайте 3 минуты, а затем постепенно при постоянном помешивании влейте 2 чашки процеженного куриного бульона. Когда соус загустеет, введите в него растертые с яичным желтком сливки, добавьте лимонный сок и, если нужно, соль. Выложите куски курицы на подогретое блюдо и полейте их соусом,

Несомненно, немалый интерес вызовет и рецепт клецок, которые, по мнению Вульфа, умеют готовить только «настоящие американки». Сразу оговоримся, что с нашими мучными клецками для супа, эти имеют весьма далекое родство…

Клецки (Dumplings)

На 12 клецок вам понадобится:
— 250 г. свежего шпината
— 1 чашка сыра рикотта
— ½ чашки и 2 столовые ложки тертого пармезанского сыра
— 1 чайная ложка соли
— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 1 крупное яйцо
— 3 столовые ложки растопленного масла
— ½ чашки пшеничной муки
— 2 чашки куриного бульона

Вымойте и бланшируйте шпинат в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Тщательно перемешайте его с ½ чашки тертого пармезана и сыром рикотта, добавив соль, перец, яйцо и половину сливочного масла. Поставьте в холодильник на час. Затем сформуйте из полученной смеси шарики, запанируйте их в муке и опускайте по несколько штук за раз в кипящий на несильном огне куриный бульон. Как только клецки поднимутся на поверхность, переложите их шумовкой в горячую, смазанную маслом посуду, посыпьте тертым пармезаном, сбрызните растопленным сливочным маслом и поставьте под гриль, чтобы сыр подрумянился.

ОКНО К СМЕРТИ
A WINDOW FOR DEATH (1957)

Два миллиардера, один иностранный посол и знаменитый дипломат сталкиваются с международными кознями и убийством. Вмешательство Вулъфа и Арчи просто неизбежно…

Америка не может без политики! Точно так же она не может и без «массовой культуры», даже когда это касается еды. Если первые американские колонисты, познакомившись с кукурузной мукой у индейцев, почти поголовно стали варить из нее на завтрак английский hasty pudding, то в начале XIX века Америку захлестнула мода есть на завтрак блинчики из гречневой муки со сливочным маслом, мелассой и кленовым сиропом. Автор известной в те времена кулинарной книги «Every-Day Cookery» («Кухня на каждый день») писал: «Горячие блинчики на завтрак стали национальным институтом Америки». Во времена Стаута, а точнее в 1958 году, в Калифорнии даже был открыт самый большой в мире блинный ресторан с пышным названием «International House of Pancakes» («Международный дом блинов»), где подавались практически все известные в мире варианты блинов и блинчиков со всевозможными начинками. И все же наибольшим спросом в этом ресторане пользовались классические американские сочетания: блинчики с жареным беконом, блинчики с сосисками, блинчики с картофельной запеканкой и, наконец, блинчики с кленовым сиропом.

Фриц готовит свои блинчики из пшенично-кукурузной муки…

> За что я не люблю утро — так это за то, что оно всегда наступает, когда я еще сплю. Я встаю, умываюсь, одеваюсь, добираюсь кое-как до кухни, заправляюсь апельсиновым соком, — и все это как в тумане. Я просыпаюсь по-настоящему только после четвертого блинчика и второй чашки кофе…
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Английское название блинчиков griddle cake происходит от griddle — сковорода с длинной ручкой, на которой их и выпекают. Попробуем приготовить их и мы.

Блинчики (Griddle Cakes)

На 12 блинчиков вам понадобится:
— 1 чашка пшеничной муки
— 1 чашка кукурузной муки
— 2 чайные ложки пекарского порошка
— 1 чайная ложка соли
— 3 столовые ложки сахара
— 2 крупных яйца
— 1 ½ чашки (или чуть больше) простокваши
— 2 столовые ложки растопленного масла

Просейте в миску пшеничную и кукурузную муку, добавьте соль, сахар и пекарский порошок. В отдельной миске взбейте яйца и влейте в них простоквашу (ее можно приготовить самостоятельно, добавив несколько капель лимонного сока в молоко и выдержав его несколько часов в теплом месте). Всыпьте все сухие ингредиенты в яично-молочную смесь, взбивая ее венчиком и постепенно добавляя растопленное масло. Полученное жидкое тесто половником выливайте на слегка смазанную растительным маслом сковороду и выпекайте блинчики, подрумянивая их с двух сторон (на каждую сторону у вас должно уходить 1–2 минуты). Подавайте блинчики горячими с маслом или различными вареньями и джемами.

ВАРИАНТ. Для приготовления гречневых блинчиков возьмите полторы чашки гречневой муки и полчашки пшеничной. А вместо простокваши используйте пахту (кстати, очень низкокалорийный и полезный продукт, который очень ценят постоянно увлеченные какую-нибудь очередной диетой американцы).

А вот еще одно блюдо — его также смело можно отнести к чисто американским.

> …днем я видел, что Фриц запасался продуктами для одного из самых любимых блюд Вульфа: купил восемь молодых омаров, восемь авокадо, и бушель молодых листочков латука. Если он соединил все это в нужной пропорции с чесночком, лучком, петрушкой, томатной пастой, майонезом, солью, черным перцем, красным перцем, гвоздичным перцем и сухим белым вином, то у него наверняка получился салат «омар по-бразильски» под редакцией Вульфа, прикончить который к половине девятого даже Вульфу не под силу.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

В данном отрывке в принципе все правильно, если не считать «чесночка» — в оригинальном тексте Стаута шнит-лука (chives), а также «гвоздичного перца» (что-то совсем уж экзотичное!) — на самом деле, обычного слабожгучего или совсем не жгучего стручкового перца (pimientos) с ярко выраженным вкусом и ароматом. Таким перцем, например, фаршируют оливки — загляните на прилавки наших универсамов… Итак, готовим бразильский салат если, конечно, удалось достать омаров.

Бразильский салат из омаров (Brazilian Lobster Salad)

На 4 порции вам понадобится:

— 2 крупных спелых плода авокадо

— 1 ½ столовые ложки нарезанного шнит-лука

— 1 столовая ложка очень мелко нарезанного репчатого лука

— 1 столовая ложка очень мелко нарезанной свежей петрушки

— ½ чайной ложки сухой горчицы

— 6 столовых ложек сухого белого вина

— 3 чашки отварного мяса омара

— 1 ½ чайные ложки томатной пасты

— 2 кочана молодого биб-латука

— ¾ чашки домашнего майонеза

— 3 стручка перца паприка

Очистите авокадо, разрежьте вдоль пополам и нарежьте очень тонкими ломтиками. Положите в миску или кастрюлю из нержавеющей стали, добавьте шнит-лук, репчатый лук, петрушку, сухую горчицу и вино. Поставьте в холодильник на 30 минут или 1 час. Промойте и просушите листья салата-латука. Смешайте томатную пасту с 4 столовыми ложками майонеза. Разложите листы салата на четыре салатных блюда, положите в центр столовую ложку розового майонеза, сверху на листья — ломтики авокадо. Смешайте оставшийся майонез с мясом омаров и выложите на авокадо. Нарежьте тонко стручки перца, выложите сверху на мясо омара и присыпьте паприкой.

Остановимся немного подробнее на майонезе (mayonnaise) — взбитом до эмульсии французском соусе из яичного желтка и растительного масла (оливкового или кукурузного) с добавкой уксуса, горчицы, лимонного сока, красного перца и различных приправ. Во французской кухне этот эмульсифицированный соус является одним из пяти базовых. Иногда в майонез добавляют сок, выжатый из тушеной и протертой смеси петрушки и шпината, что придает ему зеленый цвет; такой соус называют verte (зеленый) и подают к холодным рыбным блюдам. Майонез известен в кулинарии давно и является рекордсменом по количеству версий о его происхождении.

Самая распространенная легенда связывает майонез с именем французского полководца XVIII века, герцога Луи Крильонского. В 1782 году в городе Маон, столице острова Менорка, блестяще отвоеванной герцогом у англичан, был устроен пир, где его

личным поваром впервые были поданы кушанья под соусом mayonnaise, сделанным из продуктов, которыми славился остров — оливкового масла, яиц индейки и лимонного сока с добавлением красного перца. Другая версия связывает соус с именем Дюка Ришелье, одержавшем победу над этим же самым городом в 1757 году. По третьей — сами жители осажденного Маона съели все продукты кроме яиц и растительного масла, из которых они ухитрились придумать питательный густой соус. По четвертой — соус вообще родился в городе Байонна (Bayonne), на юго-западе Франции, и первоначально назывался bayonnaise, что со временем трансформировалось в mayonnaise. Версия довольно сомнительная, тем более, что в XVI–XVII веках этот город больше был известен своими ножами и оружием — здесь родился знаменитый штык «байонет» с одноименным креплением…

Легендарный французский повар Антуан Карем, руководивший кухнями Талейрана, русского императора Александра I и барона Ротшильда, считал, что слово «майонез» происходит от французского глагола manier — размешивать, взбалтывать, хотя и у Карема не было версии о том, кто же все-таки первым «взболтал» подобный соус. Другой французский повар Проспер Монтанье (1864–1948) утверждал, что правильное французское название майонеза — moyeunaise, а происходит оно от старофранцузского тоуеи — яичный желток. Поскольку даже такие солидные издания, как «Энциклопедия Британика», не осмеливаются останавливаться на какой-либо из этих версий, не будем делать этого и мы…

Однако, прежде чем мы познакомим вас с рецептом Фрица, приведем несколько своих советов. Вначале взбивают желтки с горчицей, солью и молотым перцем, затем понемногу добавляют растительное масло, интенсивно растирая соус до однородного состояния. В дальнейшем можно подливать большие порции растительного масла, и эмульсия будет получаться без проблем. Чем больше растительного масла вбить в майонез, тем гуще он будет. Заключительный этап — добавление уксуса. И еще несколько замечаний. Первое — все ингредиенты для приготовления майонеза должны быть одной температуры. Второе (отчасти как следствие первого) — перед совместным взбиванием желтков и горчицы их нужно просто перемешать и выдержать несколько минут.

Однако перейдем к рецепту Фрица.

Майонез (Mayonnaise)

На 4 чашки майонеза вам понадобится:
— 2 яичных желтка
— ½ чайной ложки соли
— 1 чайная ложка сухой горчицы
— ¼ чашки уксуса, настоянного на эстрагоне, или сока лайма
— 1 чашка оливкового масла;
— 1 чашка растительного масла
— 1 чашка сметаны

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. В большой миске из нержавеющей стали тщательно разотрите желтки, добавьте соль, горчицу и половину порции уксуса или сока лайма. Продолжая растирать желтки, объедините оба вида масла и осторожно добавляйте каплю за каплей, продолжая интенсивное растирание. По мере загущения смеси, вводите масло более крупными порциями. Добавьте оставшийся уксус или лаймовый сок и еще раз энергично взбейте. Майонез должен получиться нежным. Добавьте сметану и остудите.

ВАРИАНТ. Вместо сметаны можно добавить 3 столовые ложки дижонской горчицы и сок 1 лайма, а также ½ чашки взбитых жирных сливок и соль по вкусу.

А вечером можно отведать и лососевый мусс с салатом по рецепту Вульфа…

> К девяти часам, пока не пришел доктор Буль, мы с Вульфом уже оприходовали в столовой фунта четыре лососевого мусса, изготовленного по собственному рецепту Вульфа, а также небольшую порцию летнего салата, и вернулись в кабинет.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Начнем с мусса (mousse) — так повара называют не только сладкое десертное блюдо, приготовленное из взбитого в пену фруктового или ягодного сока и сахара с добавлением желатина, агар-агара или яичных белков. Дело в том, что мусс — не обязательно десертное, а, вообще, любое взбитое, воздушное блюдо. Например, для приготовления мусса из телячьей печени растертый фарш из припущенной печени взбивают с коньяком, сливками и яичными белками и подают с соусом. Не менее известны гурманам куриный мусс, мусс из телятины и мусс из морского языка. Горячие муссы приобретают свою воздушность

дополнительным введением яичных белков — их обычно готовят в водяной бане, чтобы предотвратить перегрев и свертывание белка. Мусс формуют в виде кнелей с помощью двух столовых ложек или помещают в специальные, обычно индивидуальные, керамические формы, в них же и подают. Вообще муссы могут быть самостоятельными блюдами, могут служить прекрасными гарнирами и начинками для горячих и холодных пирогов, в них можно добавлять всевозможные наполнители. Похожее на мусс нежное пюре или соус, в который не добавляют желатин или другое связывающее вещество, а используют только взбитые сливки, называют муслин (mousseline).

Мусс из лосося (Salmon Mousse)

На 8-10 порций вам понадобится:

— 1 кусок свежего лосося весом около 1,5 кг
— 2 чашки воды
— 1 чашка сухого белого вина
— 1 лавровый лист
— 2 веточки тимьяна
— 1 средняя луковица клутэ (с 2 гвоздичками)
— сок 1 лимона
— 1/3 чашки толченых сухарей
— ½ чайной ложки вустерского соуса
— 2 столовые ложки натертого репчатого лука
— 1 столовая ложка мелко нарубленной свежей петрушки
— ¼ чашки мелко нарезанного зеленого перца
— 2 столовые ложки нарезанного кубиками слабожгучего стручкового перца
— 5 столовых ложек сливочного масла
— 5 столовых ложек пшеничной муки
— соль и перец по вкусу
— 1/8 чайной ложки порошка шалфея
— 2 крупных яйца

Приготовьте кур-буйон из воды и вина, добавив туда лавровый лист, тимьян и луковицу клутэ. Отварите в нем лосося в течение 20–30 минут. Выньте рыбу (бульон не выливайте), удалите кожу и кости, разделите на небольшие кусочки и смешайте в большой миске с лимонным соком, толчеными сухарями, вустерским соусом, тертым луком, петрушкой и обоими видами стручкового перца. Уварите кур-буйон до объема 1,5 чашки. Приготовьте густой соус из сливочного масла, муки и процеженного бульона, приправьте его солью, перцем и шалфеем, добавьте соус в миску с лососем, взбейте яйца и введите туда же. Выложите смесь в смазанную жиром форму, поместите ее в сковороду с горячей водой и поставьте в предварительно разогретую до 160 °С духовку. Выпекайте от 45 минут до 1 часа — готовый мусс должен иметь плотную поверхность. Выньте из духовки, дайте постоять примерно 10 минут, «освободите» мусс кончиком ножа по кругу формы и, опрокинув форму, переложите в подогретое блюдо. Подавайте мусс теплым или охлажденным с укропным соусом.

Для приготовления укропного соуса смешайте; чашку сметаны с чайной ложкой мелко нарезанного укропа, добавьте столовую ложку лимонного сока, половину чайной ложки

петрушки и соль по вкусу.

«Небольшая» порция летнего салата не помешает и нам. Кстати, прилагательное «небольшую» переводчику лучше было бы поставить в кавычки, так как Арчи шутливо сообщает, что съели они салата целый пек (peck) — эта американская мера объема равна почти 8 литрам! Недаром словом pecker американцы на сленге называют обжору…

Летний салат (Summer salad)

Для салата вам понадобится:
— листья одуванчика
— водяной кресс
— бельгийский эндивий
— мангольд (листовая свекла)
— листовая капуста
— 1 чашка сметаны
— 1 столовая ложка томатного пюре
— 2 средних зрелых помидора
— 1 столовая ложка мелко нарубленного шнит-лука

Вымойте зелень в холодной воде и обсушите на чистой ткани или полотенце. Порвите зелень руками на маленькие кусочки и выложите их в салатницу. Смешайте сметану с томатным пюре и хорошенько взбейте до однородной консистенции. Полученной заправкой полейте зелень, аккуратно перемешайте салат, украсьте крупно нарезанными ломтиками помидоров и посыпьте шнит-луком.

ИММУНИТЕТ К УБИЙСТВУ
IMMUNE TO MURDER (1957)

В расследуемое убийство вплетается запутанная политическая интрига. А ведь все начиналось довольно мирно — с телефонного звонка Вульфу из департамента США по вопросам внешней политики…

Несмотря на кажущуюся серьезность интриги, политика в романе неразрывно связана с гольцом, или ручьевой форелью (brook trout) — небольшой (длиной около 15 см) рыбкой вида Salvelinus fontinalis, которой особенно славится американский штат Монтана. Вот как это выглядит в изложении Гудвина (естественно, он обращается к Вульфу).

> Новому послу иностранной державы, с которой наша страна готовится заключить торговое соглашение, задают вопрос, нет ли у него каких-либо особых пожеланий, а он отвечает, да, он желает поудить американскую речную форель, но не просто так, а чтобы ее свеженькую, прямо из ручья, приготовил для него сам Ниро Вульф. Не согласитесь ли вы оказать такую любезность? Все уже организовано: посол с небольшой компанией выезжает на неделю в Эйдирондакс — там имеется охотничий домик с тремя милями частных рыболовных угодий на реке Крукид Ривер. Если неделя для вас слишком много, приезжайте на два дня, или на один день, или, хотя бы, на пару часов — лишь бы успеть приготовить форель.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Арчи принимает непосредственное участие в дипломатической акции, совершенно справедливо называет себя «кулинарным атташе» и поэтому занят продуктовым обеспечением. Приведем здесь отрывок, где Арчи беседует с одним из гостей во время трапезы в охотничьем домике.

> — Чем, — спросил он, — вы тут занимаетесь?
>
> — Я, Арчи Гудвин, приглашен сюда для доставки четырнадцати видов груза: петрушки, лука, чеснока, кервеля, эстрагона, свежих грибов, бренди, панировочных сухарей, свежих яиц, красного перца, томатов, сыра и Ниро Вульфа. У меня получилось только

тринадцать, значит, я что-то пропустил. Все это — составные части ручьевой форели под соусом «Монбарри», кроме последней: мистер Вульф — не совсем ингредиент.

Он хихикнул.

— Да уж, надеюсь, что нет. А то блюдо получится чересчур жирным…

— А вы что тут делаете?

Он занялся супом и не ответил…, но, когда его чашка опустела, он повернулся ко мне. — Я эксперт, по финансам и по всяким козням. Здесь я…

— Будьте любезны, сначала имя, а то я не расслышал.

— О, конечно, простите, Спирос Паппс. Я прибыл со своим другом, послом, мистером Теодором Келефи, в качестве советника миссии по техническим вопросам. А в данный момент я занимаюсь ловлей форели, и за четыре дня, что мы здесь, поймал уже тридцать восемь штук. Сегодня утром — одиннадцать, гораздо больше посла — он принес только три. Говорят, ваша восточная ручьевая форель Salvelinus fontinalis на вкус самая изысканная в мире, но я придержу свое мнение, пока не попробую ту, что приготовит мистер Вульф. Вы сказали лук?

— Не волнуйтесь, — успокоил я его. — Он просто машет луковицей над сковородкой…

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Все дальнейшее действие романа выстроено на ловле форели (то есть гольца) всеми участниками событий и на приготовлении рыбы Вульфом, без помощи Фрица. Арчи, учитывая «дипломатический» характер блюда, называет его «Trout deal» — «форельное соглашение»…

«Форельное соглашение» Ниро Вульфа (Nero Wolfe Trout Deal)

Для приготовления такого «соглашения» вам понадобится:

— 10 гольцов размером около 15 см.

— 2 столовые ложки бренди

— 1 мелко нарезанная средняя луковица

— 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки

— 1 столовая ложка мелко нарезанного шнит-лука

— 1 столовая ложка мелко нарезанного кервеля (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 столовая ложка мелко нарезанного эстрагона (или ½ чайной ложки высушенного)

— 100 г. шампиньонов

— 4 крупных помидора

— ½ чайной ложки паприки

— 2 крупных яйца

— ½ чашки панировочных сухарей

— ¼ чашки тертого пармезанского сыра

Почистите рыбу и натрите ее снаружи и изнутри бренди. Смешайте половину нарезанного лука с петрушкой, шнит-луком, кервелем и эстрагоном. Почистите грибы, порубите и выжмите грибной сок в травы. Хорошенько все перемешайте и начините этой смесью форель.

Для соуса очистите помидоры от кожицы, выньте семена, порубите и в сотейнике на маленьком огне потушите с оставшимся луком до образования однородной массы. Добавьте грибы и готовьте еще 5 минут. Приправьте паприкой и, если хотите получить очень однородный соус, пропустите массу через самую тонкую насадку в мясорубке или измельчите в кухонном процессоре. Поместите готовый соус на водяную баню — он должен оставаться горячим.

Взбейте яйца в неглубокой посуде, а в другой посуде смешайте панировочные сухари с сыром. Окунайте каждого гольца сначала в яйца, затем запанируйте в сухарях с сыром, выложите в хорошо смазанную сливочным маслом форму и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 10–12 минут. Выложите готовую рыбу на блюдо и полейте ее горячим томатным соусом.

Как утверждает Стаут, перед тем, как начать подготавливать «форельное соглашение», Вульф тщательно проверил полки в кладовой на предмет наличия необходимых ингредиентов и приготовил кастрюльку закусочных «яиц буланжер» для раннего

ланча. Отрывок, где упоминается это блюдо, нам не удалось найти в русском издании романа, а жаль — оно несомненно заслуживает внимания читателей. Во Франции, откуда родом такая закуска, слово boulangere (буланжер) используется в названиях блюд, которые готовят в духовке с картофелем и луком. Духовка обычно ассоциируется с хлебопечением, с чем и связано французское boulangere — «булочница». В частности, одной из классических французских закусок являются «яйца по рецепту булочницы» (oeufs a la boulangere) — вот их-то и готовит Вульф (Стаут называет блюдо смешанным англо-французским термином). В классическом варианте для приготовления «яиц буланжер» из разрезанных на половинки булочек вынимают мякиш и заполняют смесью из нарезанной соломкой ветчины, распущенного сливочного масла, мелко порубленных вареных яиц, муки, молока, сливок и сырого желтка. Начиненные булочки запекают в духовке, посыпают зеленью петрушки и едят, запивая легким красным вином.

У Вульфа, естественно, есть собственный рецепт.

Яйца буланжер (Eggs Boulangere)

На 3–6 порций вам понадобится:
— 5–6 средних картофелин
— 6 (или чуть больше) столовых ложек сливочного масла
— 4 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота
— 1/3 чашки тертого пармезанского сыра
— 6 крупных яиц
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— 1–2 чашки негустых сливок
— 2 столовые ложки коньяка

Очистите, вымойте и нарежьте картофель очень тонкими кружочками. В большой сковороде обжарьте его с луком-шалотом на сливочном масле — картофель должен хорошенько подрумяниться. Смажьте кастрюлю маслом и равномерно уложите картофель с луком-шалотом на дно. Посыпьте сыром и осторожно разбейте яйца, чтобы они легли аккуратным слоем поверх картофеля. Приправьте солью и перцем и залейте слоем сливок так, чтобы видны были только желтки. Сверху сбрызните коньяком. Поставьте в разогретую до 190 °C духовку и выпекайте 10 минут.

Преступление блестяще было раскрыто Вульфом, причем, помогли ему… кулинарные познания.

> Сегодня к обеду я должен был приготовить форель. Мне принесли четыре корзинки, помеченные табличками с именами владельцев. В трех корзинках рыба была абсолютно свежей и ароматной, но не в корзинке посла Келефи. Не то, чтобы она окоченела или потеряла окраску — ничего такого, что бы сразу бросалось в глаза, не случайно и повар ничего не заметил, — но выловлена она была не сегодня. Мне трудно это объяснить, но специалист всегда сумеет определить, давно ли поймана рыба, как бы осторожно с ней ни обращались. Уверяю вас, я в таких случаях не ошибаюсь.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Вот вам еще одна иллюстрация к актуальности нашего кулинарно-детективного расследования. Приведем и мы несколько классических советов из знаменитой книги Елены Молоховец «Полный подарок молодым хозяйкам. Новейшая поваренная книга» (Петроград, 1916). Надеемся, что вам не

придется с их помощью ловить опасных преступников, однако отличить свежую рыбу от несвежей советы опытной хозяйки вам помогут…

> … Если приобретается рыба живая, то чем она бойчее, вертлявее, тем она лучше; если же берется рыба сонная, то глаз ее должен быть не впалый, а навыкате; под жабрами, когда их подымаете, должно быть красно, а не бледно. Впалый глаз и бледность под жабрами — несомненные признаки, что рыба давно заснула, а мясо ее будет дрябло, волокнисто, безвкусно…

ИЗБАВЛЕНИЕ МЕТОДОМ № 3
METHOD THREE FOR MURDER (1960)

На заднем сиденье такси, брошенного около дома Вульфа, найден труп женщины с кухонным ножом в спине. Сыщику и его помощнику ничего не остается, как вмешаться в ход событий…

Роман явно не понравится правоверным иудеям и мусульманам. И совсем не потому, что в нем убита женщина. Дело в том, что начинается он… со свинины. Это «некошерное» и запрещенное Библией и Кораном к употреблению мясо станет целью нашего кулинарного расследования.

> В тот вечер, в сентябрьский понедельник, я был сыт по горло. Началось с того, что основным блюдом на обед оказалась свинина, тушенная в пиве, без которой, — Вульф и Фриц знали об этом, — я вполне мог бы обойтись. После обеда мы из столовой прошли через холл в кабинет, и Фриц принес кофе…
>
> Я уселся в свое рабочее кресло и уставился на него испепеляющим взглядом. Так как Ниро Вульф весит седьмую часть тонны, он всегда выглядит огромным, но когда он становится несносным, то увеличивается до исполинских размеров.
>
> — Считаете ли вы, — поинтересовался я, — что свинина может вызывать эффект раздувания?
>
> — Нет, ни в коем случае, — отпарировал он и раскрыл книгу… Я поставил чашку и сказал:
>
> — Я отдаю себе полный отчет в том, что ваше положение прекрасно. Счет в банке вполне достаточен, чтобы выплачивать жалованье и Фрицу, и Теодору, и мне, и покупать свинину и пиво целыми машинами…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

В отрывке все вполне понятно, правильно и логично. Видимо, Арчи — не слишком большой любитель свинины. И тем не менее, это мясо является одним из самых распространенных в мире. Свиньи были одомашнены человеком еще в эпоху каменного века и сопровождали его в ходе всего развития цивилизации. В Древнем Риме свинина была украшением парадных обедов: ветчина, копченая лопатка, свиное вымя, вырезка и даже детородные органы свиньи — любимые блюда древней Италии.

Блюда из свинины сегодня широко используют в кухнях народов Европы, Юго-Восточной Азии и Америки. Недаром французы говорят, что в свинье съедобно все — от пятачка до хвостика! И подтверждают, начиная список своих деликатесов блюдом museau vinaigrrette — свиной пятачок в уксусном соусе. Во многих странах Азии свинина — вообще основной мясной продукт, говядина и баранина там используются значительно реже. Например, знаменитая кисло-сладкая свинина «ча-шао-жоу» стала фаворитом практически всех китайских ресторанов Европы и Америки.

Издавна любима свинина и в России. В старину покровителем свиноводов считали святителя Василия Великого, поэтому поросенок был главным угощением во время Васильева вечера — 13 января, то есть православного Нового Года (кстати, и сам январь на Руси назвали Васильев месяц). Отсюда и выражения: «На Василия Великого — свиную голову на стол», «Свинку да боровка — для Васильева вечерка»…

Фриц тушит свинину в пиве — довольно распространенный кулинарный прием, особенно характерный для немецкой и фламандской кухни. Кстати, и сами американцы не хуже умеют готовить свинину — для того, чтобы по достоинству оценить возможности использования этого мяса в кулинарии лучше всего приехать в начале октября в американский город Вьен (штат Джорджия), где ежегодно проводится «Праздник Большой Свиньи», на котором гостям предлагаются сотни разновидностей блюд из свинины.

А теперь перейдем к рецепту.

Свинина, тушенная в пиве (Pork Stewed in Beer)

На 4–6 порций вам понадобится:

— 1,5 кг свиной лопатки без костей

— 3 (или немного больше) столовые ложки оливкового масла

— ¼ чашки пшеничной муки

— ½ чайной ложки паприки.

— ½ чайной ложки соли,

— ¼ чайной ложки свежемолотого белого перца

— 4 столовые ложки сливочного масла

— 1 кг репчатого лука, нарезанного колечками

— 1 лавровый лист

— 1 чайная ложки свежего тимьяна (или ½ чайной ложки высушенного)

— 0,5 л пива

Удалите жир и сухожилия из мяса и нарежьте его кубиками размером около 5 см. Смешайте муку, соль, паприку и белый перец и обваляйте в этой смеси кубики мяса. Разогрейте оливковое масло в латке и обжарьте в нем мясо, вынимая куски по мере готовности. В сковороде распустите сливочное масло и обжарьте в нем лук, периодически помешивая. Переложите лук перфорированной ложкой или шумовкой в латку. Снова положите в эту же латку свинину, добавьте лавровый лист, тимьян и пиво. Слегка все перемешайте, закройте латку и готовьте на малом огне 1,5–2 часа (можно готовить и в разогретой до 130 °С духовке в течение 2 часов). Периодически помешивайте, чтобы мясо не пригорало. Если соус, в котором тушится свинина, получился не слишком густым, то добавьте в него бер-манье (beurre manie) — густой заварной соус из 1 столовой ложки муки и 1 столовой ложки растопленного масла, растертых вместе.

Кстати, для своего блюда Фриц использует свиную лопатку (picnic shoulder) — мясо лопаточной части свиной туши, пригодное как для тушения и жарки, так и для приготовления колбас, сосисок и ветчины. В частности, из этого мяса готовят американскую ветчину picnic ham — ее обязательно коптят, что придает: ветчине очень приятный вкус и аромат. Ее основное использование вполне понятно из названия: picnic (пикник) — увеселительная загородная прогулка компанией, обычно с пирушкой на открытом воздухе…

ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ
THE FINAL DEDUCTION (1961)

Письмо с требованием выкупа гласило: «Ваш Джимми жив, здоров. Вы получите его обратно, если заплатите 500000 долларов»… Женщина, получившая письмо, была в отчаянии. Ее не заботили деньги — она любила мужа и хотела вернуть его. Поэтому она отправилась с этим письмом к Ниро Вулъфу. Невозмутимый, как всегда, Вульф держал полицию и клиентку в напряжении, пока не убедился, что заработал достаточно денег на жизнь в обществе любимых орхидей и изысканных кушаний…

Эта книга — одна из самых «богатых» на кулинарные загадки, а следующий отрывок можно было бы сделать эпиграфом ко всей нашей книге…

> За обедом, расправляясь с жареной овечьей печенкой под изобретенным Фрицем соусом, Вульф подробно объяснил, каким образом, зная, чем питалось то или иное человеческое существо, можно определить его культуру, философию, нравы, политику и все, все остальное. Наслаждаясь едой (печенка была очень вкусной и нежной, а соус — одним из лучших изобретений Фрица), я ломал голову над тем, что можно было бы сказать о Вульфе, даже зная, что он съел в течение последних десяти лет. Прежде всего, вероятно, что он давно умер от обжорства.

Издательская фирма «Кубк-а», 1994

Уверены, что довольно странное кулинарное сочетание «овечья печенка» уже насторожило читателя. Переводчик явно больше знаком с овечьей шерстью, чем с бараньей печенью. Кроме того, в тексте Стаута достаточно определенно написано lamb kidneys, то есть почки (а не «печень») ягненка. К тому же, не просто «жареные», а deviled grilled — то есть натертые очень густым острым соусом и жаренные на гриле — такое значение имеет американский кулинарный термин deviled, о котором мы уже рассказывали при «расследовании» салата Фрица с заправкой «дьявольский дождь» (роман «Отрава входит в меню»). Кроме того, немного обидно за Вульфа — в тексте ясно сказано, что соус был плодом совместного творчества Вульфа и Фрица… А теперь перейдем непосредственно к рецепту.

Жаренные на гриле почки ягненка (Grilled Lamb Kidneys)

На 4 порции вам потребуются:

— 8 почек ягненка

— ½ чашки оливкового масла

— ½ чайной ложки соли

— свежемолотый черный перец по вкусу

— 1 чайная ложка свежего измельченного тимьяна (или ½ чайной ложки высушенного)

— ½ чайной ложки сухой горчицы

— 1/8 чайной ложки мускатного цвета (мациса)

— 4 столовые ложки сливочного масла

— соус «Табаско» по вкусу

— 1 столовая ложка вустерского соуса

— щепотка кайенского перца

— сок 1 лимона

Обмойте почки, удалите пленки и жир. Разрежьте их вдоль, намажьте смесью оливкового масла, соли, перца, тимьяна, сухой горчицы и мускатного цвета и дайте постоять примерно 30 минут. Разогрейте гриль и нанизайте половинки почек на вертел, проколов их вдоль так, чтобы все срезы находились с одной стороны. Обжарьте почки 5 минут с внешней стороны половинок (противоположной срезу). Смешайте растопленное сливочное масло с соусом «Табаско», вустерским соусом, кайенским перцем и лимонным соком. Выньте почки и смажьте их этой приправой с обжаренной стороны. Теперь в течение 3 минут обжарьте на гриле половинки почек со стороны среза, выньте, смажьте приправой с этой стороны и выложите на подогретое блюдо. Соберите с поддона гриля образовавшийся в процессе жарки мясной «сок», добавьте в него оставшееся масло, хорошенько перемешайте и полейте почки.

Кстати, довольно подробно Арчи описывает это блюдо в романе «Гамбит», где такие почки подают на ланч.

В исследуемом нами романе, так же как и во многих других произведениях Стаута, неоднократно встречается упоминание об икре шэда. В русском переводе романа «Если бы смерть спала» эта икра появляется под названием «мясо косули» (!). На сей раз переводчик называет ее «молоки сельди», что почти правильно — икра и молоки по-английски называются одинаково — roe.

Мы обедали несколько позднее обычного, потому

что Вульф дал указание Фрицу начать поджаривать молоки сельди только после его распоряжения… Мы никогда не говорим во время еды о делах, а уж имея на столе свежеподжаренные молоки в соусе с кервелем и луком-шалот, я и вовсе не мог отвлекаться на какие-то замечания или вопросы…

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

И все-таки — это икра, хотя молоки рыб во многих странах мира издавна использовались для приготовления самых разнообразных блюд — паштетов, форшмаков и запеканок. Например, в середине XIX века в петербургском доме Петра Павловича Дурново на Английской набережной подавали суп с молоками карпа — его рецепт приводится в «Новейшей и полной кулинарной книге», изданной еще в 1790 году. Вообще, на Руси молоки (особенно сельдевые) когда-то считались особым лакомством. Их промывали, снимали с них пленки и растирали с желтками вареных яиц и горчицей…

Стоп! Мы не на Руси, а в Америке… И ближе всего название описанного выше блюда («икра белой сельди») переведено в одном из изданий романа Стаута — «Слишком много клиентов», где Арчи однажды заявил Фрицу, что икра шэда, которая слишком часто появляется на столе Вульфа, уже начинает ему надоедать. Оскорбленный повар немедленно реагирует…

Фриц — он нарезал на главном столе лук-шалот — наградил меня взглядом и произнес:

— Это оскорбление чистейшей воды, и я тебя проучу. Моя икра белой сельди aux fines herbes [с приправой из душистых трав (франц.)] — королевское блюдо.

— Согласен, но я не король. — Я налил себе молока…

Издательство «Радуга», 1991

В своем рецепте Фриц использует «тонкие травы» (fines herbes) — широко распространенную в традиционной французской кухне смесь свежих мелко рубленных душистых трав. Эта смесь считается классической приправой при приготовлении курятины, рыбы, омлетов и супов, причем, добавляют ее в самом конце тепловой обработки и не вынимают перед подачей блюда (в отличие, например, от букета гарни).

Икра шэда с «тонкими травами» (Shad Roe aux Fines Herbes)

На 2–4 порции вам понадобится:

— 2 пары икры шэда в ястыках

— ½ чашки сливочного масла

— 2 чайные ложки нарезанного свежего шнит-лука

— 1 чайная ложка свежего кервеля (или ¼ чайной ложки сушеного)

— 1 чайная ложка свежего эстрагона (или ¼ чайной ложки сушеного)

— 1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота

— соль и перец по вкусу

Бланшируйте ястыки с икрой в соленой воде в течение 5 минут, выньте из воды шумовкой, обсушите и разделите пары ястыков. В большой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте икру на среднем огне с каждой стороны примерно по минуте. Затем закройте сковороду, уменьшите огонь и готовьте еще 10 минут, после чего выложите готовую икру на разогретую тарелку. На сковороду положите оставшееся масло и травы и обжаривайте 2 минуты. Приправьте по вкусу, полейте полученным соусом икру и немедленно подавайте.

Знатоки обратят внимание, что в классический набор «тонких трав», наряду с эстрагоном, кервелем и шнит-луком (иногда в него добавляют черноголовник, чабрец и жеруху), обязательно входит петрушка, которой нет в приведенном выше рецепте. Фриц, конечно же, прекрасно знает об этом и обычно специально подчеркивает отсутствие петрушки в своем варианте. Такое кулинарное «отступление» явно сделано под влиянием Вульфа и, естественно, с его полного согласия. Приведем здесь отрывок из романа «Право умереть», где икра шэда переведена как «молоки рыбы» (интересно, бывают ли какие-нибудь другие — «нерыбные» молоки?).

> Я поставил на пол саквояж и снимал пальто, когда из кухни выбежал Фриц.
>
> — Боже, наконец-то! — воскликнул он. — Я все время подогревал для вас ленч. У нас сегодня молоки рыбы, зажаренные в душистых травах, но без петрушки.

СП «Интерграф Сервис», 1991

Немного ниже в романе есть отрывок, поясняющий

отношение и Арчи Гудвина к петрушке в таком блюде.

> Я уселся и уже принялся искать в газете интересующее меня сообщение, когда Фриц поставил на стол еду в горячей тарелке и хлебницу. Я съел кусочек молок и немного хлеба, предварительно обмакнув его в подливку; Фрицу обычно удается приготовить превосходную подливку, если только он не намешает в нее петрушки.
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1991*

Однако вернемся к расследуемому нами роману. Отчего же Арчи вдруг невзлюбил икру шэда? Дело в том, что шэд нерестится весной (этот факт можно узнать даже из «Большой Советской Энциклопедии»), и в это время года Арчи буквально «объедается» икрой, что хорошо видно из следующей цитаты.

> Именно такой неудачный день был сегодня. Снова молоки на обед, на этот раз приправленные свининой и поджаренные в сметане с добавлением всяких трав. Каждую весну я поглощаю столько молоки, что молю бога придумать им другое употребление. Пусть ими давятся киты.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Под «всякими травами» в оригинале имеется в виду весь набор ингредиентов (with an assortment of herbs) — включая лук, то есть по рецепту Фрица… Правда Фриц использует в своем блюде не «сметану», а густые сливки… Подробный рецепт вы найдете в расследовании романа «Охота за матерью»…

Весенний обед в доме Вульфа (в период с мая по июнь) обычно представлен икрой шэда, утятами и морепродуктами, приготовленными самыми разными способами. В романе Арчи сталкивается с дилеммой — на обед подают два его любимых блюда: фаршированные раковины моллюсков и жаренного в сидре утенка под испанским соусом, приготовленным в «редакции» Вульфа и Фрица (то есть без моркови и петрушки, но с анчоусами)…

> Вошел Фриц с блюдом моллюсков, тушенных с овощами. Вульф сел и вооружился вилкой и ложкой. Он не мог сесть до того, как отдаст мне распоряжения, ибо это явилось бы деловым разговором за обеденным

столом, а правило, черт побери, есть правило, и точка! Занявшись едой, я задерживал дыхание, потому что, если начнешь вдыхать аромат моллюсков, тушенных в белом сухом вине с луком-шалотом, скородой, кервелем, то может получиться так, что уже не останется места для утят, зажаренных в яблочном соке с испанской подливкой по рецепту Вульфа и Фрица, не говоря уже о моркови и петрушке с анчоусами.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Морепродукты вообще занимали на столе Вульфа особое место. Поэтому сначала мы займемся моллюсками — одним из самых любимых продуктов в американской кухне, особенно в прибрежных областях. США. Существует более 2 тысяч видов двустворчатых моллюсков (clam) — и это, не считая устриц (oyster), морских гребешков (scallop) и Мидий (mussel). И всех их едят с доисторических времен, в том числе и на американском континенте. Индейцы, которые даже использовали ракушки в качестве денег или украшений-вампумов, пристрастили английских колонистов к пикникам на берегу моря (clam bakes), устраиваемым после сбора моллюсков — обычай, до сих пор весьма распространенный в США.

Американцы классифицируют моллюсков довольно четко: самых маленьких с твердой раковиной, пригодных для запекания или жарки в масле, они называют butter clam, или littleneck clam; моллюсков среднего размера с восточного побережья, которых обычно отваривают, — cherrystone clam, крупных съедобных моллюсков — англо-французским словом chowder, или индейским qudhog (quahaug). Используются в американской кухне и крупные моллюски с западного побережья razor clam (морской черенок) и geoduck, как правило, их кладут в похлебки, жарят или варят на пару. Кстати, словом «clam» американцы также называют улитку и… скрытного, молчаливого человека…

В приведенном выше отрывке Арчи говорит о моллюсках cherrystone clam (в оригинальном тексте Стаута так и написано), которые имеют средний размер от 2,5 до 3 дюймов и названы по заливу в штате Виргиния. Они очень вкусны как в сыром, так и в приготовленном виде, причем, обычно их варят на пару или запекают. С XIX века моллюсков (первоначально устриц) стали использовать для приготовления различных фаршей, смешивая их с толчеными сухарями и различными приправами и обжаривая в сливочном масле с луком, сельдереем, чесноком, лавровым листом и петрушкой. В этом и состоит неточность русского перевода. Фриц не тушил моллюсков с овощами (слава Богу!), а

готовил из них фарш (в тексте — stuffed clams), смешивая их с… луком-шалотом, шнит-луком (переводчик называет его луком-скородой, что вполне допустимо), кервелем, грибами, толчеными сухарями, хересом, белым сухим вином и начинял таким фаршем раковины.

Фаршированные раковины моллюсков (Stuffed Clams)

На 4–6 порций вам понадобится:

— 3 дюжины моллюсков

— 1 чашка свежетолченных сухарей

— 3 столовые ложки очень мелко нарезанного лука-шалота

— 1 столовая ложка очень мелко нарезанного шнит-лука

— 1 чайная ложка свежего кервеля (или ½ высушенных листьев)

— 1 чайная ложка свежей душицы (или ¼ высушенной)

— 1 чайная ложка свежего базилика (или ½ высушенного)

— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 2 чайные ложки сухого хереса

— 4 столовые ложки мелко нарезанных грибов (шампиньонов)

— 2 столовые ложки сливочного масла

— сухое белое вино

— 4 ломтика бекона

Очистите и промойте с внешней стороны закрытые раковины моллюсков, положите их в большую кастрюлю, в которую налито примерно на палец воды, закройте ее крышкой и варите моллюсков на среднем огне, пока все раковины не откроются. Выньте раковины и сохраните полученный бульон. Выньте мясо моллюсков из раковин, а раковины разделите на половинки. Мелко нарежьте моллюсков и смешайте их в миске с толчеными сухарями, луком-шалотом, шнит-луком, кервелем, душицей, базиликом, перцем и хересом. Обжарьте грибы в одной столовой ложке сливочного масла в течение 2 минут и добавьте в фарш. Чтобы увлажнить фарш, влейте в него немного бульона, в котором варились моллюски, или сухого белого вина. Смажьте сливочным маслом внутреннюю поверхность каждой раковины и наполните ее фаршем. Нарежьте бекон и положите по ломтику поверх фарша. Выпекайте в разогретой до 190 °C духовке, до тех пор пока фарш не подрумянится, а бекон не станет хрустящим.

Неточно переведена и вторая часть приведенной выше цитаты. На самом деле Арчи боялся, что после этих дивных моллюсков…

…не останется места для утенка, зажаренного в сидре (а не в яблочном соке!) *под испанским соусом, приготовленным в „редакции“ Вульфа и Фрица, которые исключили из классического рецепта этого соуса морковь и петрушку и ввели туда анчоусы…*

(это совсем не отдельное блюдо!)

В приведенном отрывке Стаут имеет в виду распространенный в классической французской кухне тонкий испанский соус, или соус «эспаньоль» (sauce espagnole), часто подаваемый к дичи, в том числе и к утятам.

Утенок, жаренный в сидре под испанским соусом (Duckling Roasted in Cider with Spanish Sauce)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 молодая утка весом около 2,5 кг
— 1 чайная ложка соли
— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 1 чашка яблочного сидра
— 1 филе анчоуса
— 4 столовые ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки мелко нарезанного репчатого лука
— 250 г. нарезанных ломтиками шампиньонов
— 3 столовые ложки пшеничной муки
— 1 чашка томатного соуса (см. примечание)
— 1 чайная ложка томатной пасты
— 1 столовая ложка паприки
— ½ чашки сухого хереса

Вымойте утку, удалите излишний жир, выньте печенку и отложите ее в сторону — она потом вам понадобится. Проколите кожу утки в нескольких, местах острой вилкой, чтобы растапливающийся слой подкожного жира в процессе жарки выходил наружу и предохранял утку от высыхания. Приправьте тушку солью и перцем, уложите на противень, закройте фольгой и выпекайте в предварительно разогретой до 190 °С духовке в течение 1 часа. После этого выньте противень из духовки, слейте весь образовавшийся жир, снимите фольгу, полейте утку сидром и снова поставьте в духовку еще на час, поливая сидром каждые 15 минут — на последние 15 минут снова закройте фольгой. Пока утка готовится, слегка обжарьте ее печень и анчоусы в сливочном масле в течение 10 минут, выньте и очень мелко нарежьте. Положите на сковороду репчатый лук, жарьте 5 минут, затем добавьте к луку грибы и жарьте еще 5 минут. Всыпьте муку, хорошенько смешайте и обжарьте в течение минуты. Затем влейте томатный соус, добавьте томатную пасту, паприку и херес. Продолжайте готовить при постоянном помешивании, пока соус не загустеет, положите туда печень и анчоусы. Если соус слишком густой, разбавьте его небольшим количеством воды. Нарежьте утку на порционные куски, выложите на разогретое блюдо и полейте небольшим количеством соуса; остальной соус подайте к столу.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления 1 чашки томатного соуса

потушите в собственном соку 6 очищенных от семян и кожицы крупных помидоров в течение 1 часа, добавив к ним ¼ чашки мелко нарезанного зеленого лука, половинку лаврового листа, веточку петрушки и 2 гвоздички. Получившуюся массу протрите через сито.

Кстати, в ресторанах США сегодня наиболее известны два блюда из утки, заимствованные из различных кухонь. Незатейливые американцы называют их совершенно одинаково и просто: «pressed duck» (прессованная утка). Первый (французский) вариант готовят следующим образом: у предварительно обжаренной утки отделяют грудку и ножки, а оставшуюся часть помещают в специальный пресс, с помощью которого из тушки «выжимают весь сок» и смешивают его с красным вином, коньяком и сливочным маслом. Осталось только нарезать кусочками грудку и ножки утки и подать их с этим соусом. Второй (китайский) вариант готовят совершенно иначе: утку отваривают на пару, освобождают мясо от костей, укладывают его одним слоем и еще некоторое время доваривают на пару, а затем прессуют, режут на мелкие квадратики и обжаривают в жире. Такую утку украшают жареным миндалем и подают с нарезанным салатом-латуком и острым пикантным соусом.

И последнее. Если в меню английского ресторана или бара вы встретите название «cold duck» (дословно: «холодная утка»), не торопитесь делать заказ, даже если вы очень голодны. Так называется популярный у англичан коктейль из равных частей красного вина и шампанского. То же самое касается и термина «Bombay duck» (бомбейская утка) — это совсем не утка, а название пикантной вяленой рыбы «харподон», которую можно найти во многих западных странах в специализированных магазинах, торгующих индийскими продуктами.

Кстати, по этому поводу приведем даже небольшую цитату из «Сада Богов» Дж. Даррела: «Уложив факира в постель, мама принялась стряпать огромные порции укрепляющего тушеного мяса, однако Джиджи пожаловался на отсутствие „бомбейской утки“ — сушеной рыбы, придающей соусам столь резкий и заманчивый запах…»

Закончим мы наше расследование финальным отрывком романа.

> Добившись того, что у него на текущем счету оказалась кругленькая сумма, Вульф принялся отдыхать и до сих пор только этим и занимается. Если вы предложите ему десять тысяч долларов за то, чтобы он нашел вора, который вчера украл вашу шляпу на

коктейль-парти, он даже не удосужится взглянуть в вашу сторону.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

ГАМБИТ
GAMBIT (1961)

Джерин был шахматный гений, который выигрывал все партии в сеансах одновременной игры… Блаунт — эксцентричный миллионер — мечтал обыграть Джерина и составил даже наивный план, как это осуществить… Вульфу и Арчи пришлось доказывать, что убийство в его план никак не входило…

Интеллектуальное убийство требует и интеллектуального расследования. Поэтому мы начнем с Вольтера, не забыв, естественно, о цели нашего исследования… Несмотря на все достоинства французского философа-просветителя, весивший почти седьмую часть тонны Ниро Вульф начисто отказывает в величии тому, кто обладал столь незначительными размерами и плохим аппетитом…

> … В кабинете за кофе Вольтер был осужден. В конце концов дело решило то, что у Вольтера не было вкуса и был очень плохой аппетит. Он был равнодушен к еде, он даже мог есть всего раз в день и почти ничего не пил. Всю жизнь он был очень худ, а в последние свои годы он превратился в настоящий скелет. Абсурдно называть его великим человеком, строго говоря, он вообще не был человеком, потому что он был лишен вкуса, а желудок его высох. Он был замечательным механизмом по плетению словес, но не человеком, не говоря уже о том, что не великим…
>
> *Издательство «Наташа», 1993*

Именно в связи с Вольтером, Арчи очень подробно описывает поданные на обед бараньи почки.

> … Дэниел Комус приехал в среду сразу после полудня. Хорошо еще, что не вечером, а то все удовольствие от бараньих почек, наколотых и вымоченных в оливковом масле с солью, перцем, тимьяном, горчицей, мускатным орехом, а затем обжаренных (пять минут с одной стороны, с той, где кожица, и три с другой), да дважды сбрызнутых пряным маслом, было бы безнадежно испорчено. Я уже говорил, что никакие обстоятельства не могут испортить Вульфу

обед, если, разумеется, еда приготовлена должным образом. Но в тот день, если бы Комус хоть телефонным звонком не отозвался на ультиматум Салли, почки несомненно были бы съедены без всякого аппетита. С равным успехом их можно было бы скормить Вольтеру.

Издательство «Наташа», 1993

Довольно точный перевод рецепта этого блюда, если заменить слово «наколотых» на «нарезанных на половинки» и именно поэтому обжаренных со стороны разреза несколько меньше, чем со стороны, на которой сохранилась кожица. Несколько меньше повезет тем, кто прочтет рецепт в другом издании и другом переводе, где тимьян почему-то заменен «тмином», и неожиданно введен какой-то странный временной интервал «пять и три пятых минуты» — попробуйте быстро сообразить, сколько это?

…великолепные бараньи почки, разрезанные на половинки, выдержанные в оливковом масле с солью, перцем, тмином, сухой горчицей и мускатным орехом, поджаренные — пять и три пятых минуты со стороны, где кожа, и три минуты «со стороны разреза — и смазанные дважды маслом, сдобренным пряностями…

Издательство „Центрполиграф“, 2001

Еще одна общая ошибка обоих переводов — „мускатный орех“. В тексте Стаута он называется „тасе“ — то есть мацис, или мускатный цвет; высушенные на солнце твердые хрупкие желтовато-оранжевые пластинки шелухи мускатного ореха. Мускатный цвет имеет чуть более нежный теплый аромат и вкус, сохраняющий особенности своего „родителя“ (хотя, это еще кого считать родителем!) и, действительно, часто используется для приготовления различных маринадов. Именно так и поступает Фриц, маринуя почки…

С рецептом этого очень вкусного блюда желающие могут познакомиться в романе „Окончательное решение“, а мы пока перейдем к десерту — в следующем отрывке он по совершенно непонятной причине назван переводчиком „омлетом“.

Я вернулся в стоповую, покончив с Си-Би-Эс, и собирался покончить со второй порцией омлета с папайей, когда в дверь позвонили.

Издательство „Наташа“, 1993

На самом деле, хотя в блюде и присутствует яйцо (что вы увидите в приведенном ниже рецепте), оно относится скорее к категории пудингов, чем омлетов… Не зря же в оригинальном тексте Стаута написано papaya custard крем из папайи, а совсем не „омлет“. Английское слово custard можно легко найти в любом приличном словаре. Так называется жидкий заварной крем из молока, яичного желтка и сахара (иногда в него добавляют немного свежезаваренного чая), обычно подаваемый к пудингам, пирогам с фруктами, муссам и т. п. В США даже существует идиома „custard-pie-comedy“ — так когда-то называли комедийные фильмы, в которых герои бросали друг в друга пирог с таким кремом („тонкий“ американский юмор)… Обычно крем запекают на небольшом огне с различными добавками (шоколадом, ванилью, фруктами), отчего на его поверхности появляется корочка, и подают в виде самостоятельного десерта. Такую разновидность суфле с добавкой мякоти тропических плодов папайи и готовит на десерт Фриц… Несколько „десертнее“, хотя не намного правильнее, выглядит это блюдо в другом переводе.

> Разделавшись с Си-би-эс, я вернулся в столовую ко второй порции папайи со сладким кремом, и тут у входа позвонили.

Издательство „Центрполиграф“, 2001

Практически такой же перевод дает и рижская фирма „Стеф“ (1992). Согласитесь, „папайя с кремом“ и „крем из папайи“ — не совсем одно и то же…

Крем из папайи (Papaya Custard)

На 4 порции вам понадобятся:
— 1 ½ чашки нежирных сливок
— 3 крупных яйца
— 1 желток
— 1 ½ чашки пюре из мякоти папайи (2–3 некрупных плода)
— ½ чайной ложки соли
— ¼ чашки сахара
— сок 1 апельсина
— тертая цедра 1 апельсина
— ½ чашки жареной кокосовой стружки

Подогрейте сливки, взбейте яйца и желток, смешайте с пюре папайи, солью, сахаром, апельсиновым соком и цедрой. Смешайте теплые сливки и яичную смесь, разлейте по порционным формочкам и поставьте их в сковороду с горячей водой. Выпекайте в духовке, разогретой до 160 °C в течение 40–45 минут или до тех пор, пока воткнутая в крем спичка или зубочистка не будет оставаться чистой. Формочки с кремом остудите, аккуратно извлеките из них крем и украсьте его обжаренной кокосовой стружкой.

Такой крем можно выпекать и в большой форме, а затем, остудив, выложить на общее блюдо, украсить по кругу ломтиками папайи и посыпать сверху тертым кокосом.

СМЕРТЬ ДЕМОНА
DEATH OF A DEMON (1962)

Преступник хотел запутать дело, подменив орудие убийства… Пока полиция пытается определить, из какого же револьвера на самом деле убита жертва, Вулъф выясняет, что у убийцы мог быть весьма веский повод. Убитый — известный шантажист, и причины желать его смерти имелись у многих высокопоставленных лиц…

А мы в пока займемся… гребешками. Нет-нет, мы не будем искать гребешки или расчески в вещах убитого или подозреваемого в надежде найти единственный волос, который может стать веской уликой… Мы займемся морскими гребешками (scallop, scallop-shell, bay scallop) — двустворчатыми съедобными моллюсками с большой круглой раковиной, красующейся на всех заправочных станциях нефтяной компании Shell.

> Проводив ее, я вернулся в кабинет. Вульф чуть подался вперед и, склонив голову набок, принюхивался. Сперва мне показалось, что он намекает на духи миссис Хейзен, осквернившие благородную атмосферу дома, но потом я понял, что шеф силится уловить запахи с кухни, где Фриц запекал гребешки в раковинах. А может быть… Поскольку я чувствовал запах, и не принюхиваясь, — он хотел понять, положил ли Фриц в соус только лук-шалот или добавил репчатый.
>
> *Фирма „Триллер“, 1993*

Гребешок издавна является деликатесным продуктом в кулинарии многих стран мира, в том числе и в нашей отечественной. Хотя выпускавшиеся еще в советские времена консервы с довольно загадочным названием „Мускул гребешка натуральный“ и даже более прозаичные „Плов из мяса гребешка с рисом“ вряд ли встречал в широкой продаже кто-нибудь из читателей. Все тело моллюска, включая его икру, съедобно, однако особо ценится плотный мускул гребешка, внешне похожий на ножку белого гриба и обладающий приятным сладковатым вкусом. Обычный цвет мускула — кремовый, и специалисты утверждают, что абсолютно белый цвет выставленного на прилавке гребешка говорит о том, что моллюска долго вымачивали в воде — известный торговый трюк, позволяющий

увеличить вес товара. Гребешки можно есть сырыми, мариновать, жарить, добавлять их в самые различные салаты и даже варить из них бульон, однако следует помнить, что длительная тепловая обработка делает мускул „резиновым“ и безвкусным.

Пожалуй, наиболее известное блюдо из гребешков — французское „кокиль Сен-Жак“ (coquilles St.Jacques). Моллюсков посыпают сверху панировочными сухарями или тертым сыром, запекают в открытой раковине с помощью саламандры (под верхним огнем) и подают под сливочным винным соусом. Такое типично бретонское блюдо сегодня можно отведать в небольших ресторанчиках-тавернах Бретани, где его прекрасно готовят с самыми различными травами и приправами (например, с шафраном). Можно заказать его и в некогда знаменитом парижском ресторане Maxim's (если, конечно, позволяют средства) — в самых изысканных версиях гребешков отваривают в шампанском, подают с шампанским и называют Coquilles Saint-Jacques au champagne.

Кстати, французское название гребешков „Сен-Жак“ имеет довольно интересную историю. Одним из наиболее святых и почитаемых мест в христианском мире является столица испанской Галисии — Сантьяго-де-Компостела. Тысячи паломников-пилигримов ежегодно к 25 июля издавна устремляются сюда через всю Европу, чтобы посетить могилу святого Иакова, в честь которого и назван город. Когда-то отличительной чертой одежды этих паломников была специальная шляпа с высокой тульей cockle hat, где крепилась раковина морского гребешка (возможно этой идеей и воспользовалась компания „Shell“). Раковина была символом апостола Иакова (по-французски Saint-Jacques) — на ее гладкой внутренней стороне процарапывали изображение Девы Марии, распятье или другие христианские символы. Перед паломничеством раковина обязательно благословлялась священником и служила амулетом, оберегающим от злых сил, а также сосудом для питья (а вовсе не пепельницей, как у многих наших соотечественников). Почитающая паломников религиозная Офелия в шекспировском „Гамлете“ говорит: „Как узнать, кто милый ваш? Он идет с жезлом, перловица на тулье, поршни с ремешком…“ (Лозинский, чей перевод мы приводим, использовал одно из старинных областных слов „поршень“ — так называли род обуви из кожаных лоскутов, по форме сходный с лаптями). „Перловица на тулье“ — и есть раковина гребешка.

Однако, вернемся из Испании на кухню Фрица…

Запеченные морские гребешки (Baked Scallops)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 1 чашка сухого белого вина
— 1 чашка воды
— 6 горошинок черного перца
— 500 г. очищенных морских гребешков
— 5 столовых ложек сливочного масла
— 1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота
— 3 столовые ложки муки
— 1 чайная ложка соли
— 1 веточка петрушки
— 1 щепотка мускатного ореха
— 2 столовые ложки мело нарезанной свежей петрушки
— 1 столовая ложка лимонного сока
— ½ чашки свежеразмолотых белых сухарей
— ¼ чашки тертого сыра грюйер

В большой кастрюле доведите смесь вина с водой до кипения, добавьте лавровый лист, перец и промытые гребешки; когда вода закипит, уменьшите огонь и варите 3–4 минуты. Выньте гребешки шумовкой и отставьте в сторону. В маленькой толстостенной сковороде растопите 3 столовые ложки сливочного масла, обжарьте в нем лук-шалот до прозрачности (следите, чтобы он не подрумянивался), а затем добавьте муку и при постоянном помешивании доведите смесь до золотистого цвета. Постепенно влейте туда полторы чашки горячего бульона, в котором варились гребешки, и уваривайте до тех пор, пока соус не начнет загустевать. Добавьте ½ чайной ложки соли, веточку петрушки, мускатный орех и готовьте еще несколько минут. Процедите соус в подготовленную заранее миску, добавьте в него гребешки, мелко нарезанную петрушку, лимонный сок и соль. Хорошенько размешайте. Намажьте маслом 4 или 6 пустых раковин гребешков, разложите гребешки по раковинам, посыпьте их смесью молотых сухарей и сыра, добавьте немного сливочного масла и запекайте в разогретой до 250 °С духовке до золотистого цвета.

ВАРИАНТЫ. Можно заменить лук-шалот столовой ложкой мелко нарезанного репчатого лука (об этом и задумался великий сыщик в предвкушении ланча). Кроме того, бульон для соуса можно заменить молоком или нежирными сливками.

И не забудьте — ко всем блюдам из гребешков лучше всего

подходит белое сухое, чуть сладковатое вино типа „Шабли“ (Chablis) — оно не только дополняет, но и подчеркивает нежный вкус моллюска.

ОХОТА ЗА МАТЕРЬЮ
THE MOTHER HUNT (1963)

Обнаружив подкидыша на ступенях своего дома, Люси Вэлдон, молодая богатая вдова известного писателя Ричарда Вэлдона, сразу догадалась, что отец ребенка — ее любвеобильный муж… Но кто мать? Вульфу дело казалось детской игрой, пока не появился первый труп…

Подробно ознакомившись с делом о загадочном подкидыше (и, естественно, отложив его в сторону — им займется Вульф), мы приступим к нашему детективно-кулинарному расследованию с четвертой главы романа. С завтрака — самой ранней утренней трапезы, которая в большинстве развитых стран (в том числе и в США) обычно начинается в 7–8 часов утра. У Вульфа, человека свободной профессии, чуть позже…

> Распорядок дня в старинном каменном особняке на Тридцать пятой Западной улице установлен, конечно, Вульфом, поскольку хозяин дома — он, но некоторые изменения по утрам вношу я. Вульф строго придерживается собственного расписания: в 8.15 завтрак, принесенный на подносе Фрицем в его комнату на втором этаже, в 9.00 — лифт наверх, в оранжерею, а в 11.00 — вниз в кабинет. Мой распорядок зависит от того, что меня волнует в данный момент или в зависимости от отхода ко сну. Мне необходим восьмичасовой сон, поэтому я завожу часы на соответствующее время.
>
> *Фирма „Триллер“, 1993*

Английское слово breakfast дословно означает „прервать пост“ и вошло в язык в своем современном значении, примерно, в XV веке. Традиционный английский завтрак довольно обилен (недаром его называют big breakfast) — в него обычно входят: вареные яйца или яичница с беконом (eggs and bacon), овсяная каша (porridge), тосты (toasts), булочка (roll), масло, джем, кофе и молоко. Недаром такая трапеза нам кажется очень плотным обедом. Еще И. А. Гончаров, побывав в Англии, писал: „В столовой накрыт стол человек на двадцать. Перед одним дымится кусок ростбифа, перед другим яичница с ветчиною, там сосиски, жареная баранина; после всего уж подадут вам чаю. Это англичане называют завтракать…“

Современный английский завтрак, который в гостиничном бизнесе почему-то называют „американским“ (American breakfast), значительно проще — овсяные или кукурузные хлопья (cornflakes, или cereal) с молоком и сахаром, тосты, кофе (чай) с молоком, масло и джем. Сегодня „королем“ американских завтраков становятся хлопья-сириел, хотя не совсем ушли в прошлое и чисто английская яичница с беконом, и тосты с джемом, и сосиски. Судя по всему, Вульф придерживается старых английских традиций, и в подтверждение приведем отрывок из романа „Все началось с Омахи“.

> Я повесил трубку и повернулся к Фрицу.
>
> — Проклятье, меня торопят…
>
> Фриц было запротестовал, но не очень активно.
>
> — Вредно начинать день с завтрака на скорую руку, ты не на войне, Арчи, — изрек он.
>
> Я с ним согласился целиком и полностью…

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

Кстати, в США существует еще один довольно специфический вид завтрака, его в южных штатах иронично называют „мексиканским“ (Mexican breakfast) — выпитый утром с похмелья стакан воды или кофе и выкуренная сигарета. Вероятнее всего, такое название связано совсем не с мексиканцами-алкоголиками, а с тем, что во времена „Сухого закона“ в США американцы ездили „оттягиваться“ в Мексику, с тех пор она и связывается у них с похмельем. Однако, это уже совсем другая история…

Итак, с чего же обычно начинается завтрак в доме Ниро Вульфа? Дело происходит зимой, и поэтому завтрак должен быть плотным и обильным. Фриц подает довольно сытное блюдо, название которого вызывает весьма большие затруднения у переводчиков, хотя хорошо известно практически любому рядовому американцу… Начнем с цитаты.

> Как-то на прошлой неделе утром, снежным ветреным январским утром, когда приятно быть дома и смотреть в окно, я сидел за столиком для завтрака и ел третий кусок свинины с приправой.
>
> — Новая выдумка? — спросил я Фрица. Он посмотрел на меня с сияющей улыбкой.
>
> — Вы начинаете понимать, что такое вкус, Арчи. Еще лет десять, и вы станете гурманом. Вы можете сказать, что я предложил вам?
>
> — Конечно, нет. Но ты сотворил нечто

необыкновенное.

— Я вместо шалфея добавил несколько капель апельсинового сока.

… Я взял кусок свинины, обжаренной в сухарях, с приправами и апельсиновым соком.

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

Замена шалфея на апельсиновый сок, да еще в блюде из свинины, должна была бы насторожить тех, кто отличает нож от вилки. Однако примерно по такому же пути (правда, чуть дальше) пошла и фирма „Триллер“.

Снежным и ветреным январским утром, когда лучше всего сидеть дома и смотреть в окно, я расположился на кухне и поглощал уже третий кусок свинины с приправой. Слегка насытившись, повернулся к Фрицу.

— У тебя новое блюдо? — спросил я.

Он посмотрел на меня с сияющей улыбкой.

— Ты начинаешь понимать вкус, Арчи, различать. Еще лет десять — и станешь разбираться в пище. Можешь назвать блюдо, которое я готовлю?

— Конечно, нет. Но ты что-то сотворил. Что?

— Я приготовил настойку шалфея и добавил несколько капель апельсинового сока.

… Я с наслаждением принялся за еще один кусок свинины.

Фирма „Триллер“, 1993

Совсем неправильно! Дело в том, что блюдо, которое переводчики называют „свинина с пряностями“ никакой „новинкой“ для коренного американца, Гудвина быть не могло. Это скрэппл (scrapple) — одно из национальных американских блюд, известных чуть ли не со времен освоения Америки. Считают., что его название, происходящее от слова scraps — кусочки, объедки (вот, пожалуй, и вся его необычность!), впервые появилось в Филадельфии в 1817 году, из-за чего скрэппл часто называют „филадельфийским“ (Philadelphia scrapple). Это довольно незатейливое, но сытное блюдо завоевало особенную популярность среди бережливого мелкопоместного дворянства. Способ такого приготовления свинины в американскую кухню, скорее всего, завезли голландские колонисты. До сих пор подобное блюдо распространено в семьях живущих в Пенсильвании выходцев из Голландии, которые когда-то

называли его pawnhaus, а сегодня — poor-do. Интересно, что на Среднем Западе похожее блюдо — gritz, grits wurst или knipp — готовили и немецкие колонисты. Есть такое блюдо и в Цинциннати (штат Огайо), где его называют goetta.

Готовят скрэппл в приправленном перцем и шалфеем (обязательная приправа) свином бульоне, куда кладут тонко помолотую кукурузную муку и фарш из отварной свинины или мелко нарубленные свиные обрезки (например, остатки от недоеденного вчера мяса). Полученную густую „кашу“ выкладывают в форму, остужают, нарезают на куски, обжаривают каждый кусок на сале или сливочном масле до образования хрустящей корочки и подают на завтрак. Хорошо приготовленный скрэппл, особенно с острым кетчупом, американские обжоры считают „пищей Богов“, однако испортить блюдо довольно легко — скрэппл будет разваливаться, если в него не доложить кукурузной муки, переложить жирной свинины или не дожарить до нужной кондиции. „Новая выдумка“ (а совсем не „новое блюдо“!) Фрица заключалась только в том, что он уменьшил (а не заменил!) в скрэппле количество обязательного шалфея и добавил в него душицу, а совсем не апельсиновый сок — досадная ошибка обоих переводчиков, принявших английское oregano — душица за orange — апельсин (!). Правда, более внимательный переводчик издательства „Центрполиграф“ (вообще его „кулинарный“ перевод романа заслуживает самой высокой похвалы!) понял, что речь идет о какой-то пряной траве, однако почему-то перевел ее как „базилик“… А ведь Стаут и здесь абсолютно точен — например, греки, издавна приправляют душицей жаренную на углях свинину.

Таким образом, правильный перевод оригинального текста Стаута должен был бы выглядеть так…

> …я медленно прожевал третий кусок скрэппла.
>
> — Новая выдумка? — спросил я Фрица. Тот посмотрел на меня с сияющей улыбкой.
>
> — Ты начинаешь понимать, что такое вкус, Арчи. Еще лет десять, и ты станешь гурманом. Ты можешь сказать, что нового я внес в это блюдо?
>
> — Конечно, нет. Но ведь что-то ты изменил, не правда ли?
>
> — Я чуть-чуть уменьшил количество шалфея и добавил щепотку душицы. Что ты думаешь по этому поводу?
>
> — Я думаю, что ты гений. Два гения в одном доме, и с одним из них так легко ужиться…

Однако перейдем непосредственно к рецепту.

Скрэппл (Scrapple)

Для „буханки“ весом около 1 кг понадобится:
— 600–700 г. свежей свиной лопатки
— 1 л холодной воды
— 1 чайная ложка соли
— ½ чайной ложки черного перца
— 1 чашки белой кукурузной муки
— 1/3 чашки пшеничной муки
— 1 ½ чайной ложки свежего шалфея (или 1 чайная ложка измельченных сушеных листьев)
— ½ чайной ложки свежей душицы (или 1/8 чайной ложки сушеных листьев)

Варите свинину в воде на малом огне в течение 2 часов. Перед тем, как снять мясо с огня, добавьте ½ чайной ложки соли и ¼ чайной ложки черного перца. Выньте мясо из бульона и мелко нарежьте его вдоль волокон. Процедите бульон и отлейте одну чашку. Продолжайте уваривать оставшийся бульон. Смешайте все ингредиенты, разведите их бульоном из чашки, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Положите мясо и полученную массу в кипящий бульон и продолжайте все варить на малом огне в течение 1 часа, периодически помешивая, чтобы ничего не прилипало ко дну кастрюли.

Затем снимите с огня, выложите в форму и остудите. Нарежьте тонкими ломтиками и слегка поджарьте в жире бекона. Подавайте с кленовым сиропом. В романе есть еще несколько поводов для кулинарного расследования. Например, оказывается на завтрак у Вульфа было принято есть пироги… Трудно представить, однако об этом можно прочитать в нескольких русских изданиях романа.

> В десять часов я сидел на кухне за моим столиком, посыпая сахаром намазанный сметаной кусок пирога. Передо мной стояла на подставке „Тайме“. Фриц, находившийся рядом, спросил:
>
> — Корицы не надо?
>
> — Нет, — ответил я твердо.
>
> Заметив, что я взял второй кусок, он пошел к плите, чтобы испечь еще один пирог…
>
> Издательская фирма „КУбК-а“, 1994
>
> Примерно так же отрывок выглядит и в другом переводе.
>
> В десять часов я сидел на кухне за моим столиком,

посыпая коричневым сахаром кусок пирога со сметаной… Фриц, стоя рядом, спросил:

— Корицы не надо?

— Нет, — ответил я твердо, — это уже будет чересчур… Он пошел к плите, чтобы приготовить мне еще пирожок…

Фирма „Триллер“, 1993

На самом деле переводчики ошибочно приняли блинчик, приготовленный из замешанного на простокваше теста (sour-milk griddle cake), за намазанный сметаной (sour cream) пирог. Рецепт таких блинчиков вы можете найти в романе „Окно к смерти“.

Еще хуже вышло с корицей… К блинчикам на завтрак Фриц обычно подавал тимьяновый мед из Греции или Сирии, пуэрториканскую мелассу, ежевичный джем, пюре из гуавы, коричневый сахар и любимую его сердцу корицу. Однако Арчи наотрез (и вполне обоснованно) отказывается от корицы — „…это уже будет чересчур…“. Переводчики просто выбросили объяснение причины такого категорического отказа, а зря… Вот как выглядит диалог Фрица и Арчи в оригинальном тексте Стаута.

В десять часов я сидел на кухне за моим столиком, посыпая коричневым сахаром намазанный маслом блинчик… Фриц, находившийся рядом, спросил:

— Корицы не надо?

— Нет, — ответил я твердо. — Я склоняюсь к мнению, что корица — афродизиак…

— Ну, тогда для тебя это было бы… Как это по-английски? Возить уголь, куда-там…

— В Ньюкасл… Это не совсем к месту, но мыслишь ты в правильном направлении, и я признателен тебе за это…

Все объясняется довольно просто. Как известно, Арчи имел определенный успех у женщин, сам был любителем слабого пола и находился на вершине своего нового и весьма успешного романа с Люси Вэлдон. Корицу с незапамятных времен считали сильнейшим афродизиаком — средством, повышающим половое влечение. Считалось, что запах корицы „укрепляет и веселит сердце“ — с этой целью китайцы и индийцы добавляли ее в чай, а греки — в вино. Известно, что в Малайзии специю до сих пор используют для приготовления юных девственниц к первому любовному контакту (подробности способа, к сожалению, нам не

известны — возможно, их просто посыпают корицей, как булочки). И действительно — эксперты, наблюдавшие за реакцией группы мужчин на различные запахи, установили, что сексуальное возбуждение те испытывали при запахе… булочек с корицей. Более того, чикагский невропатолог Алан Хирш, который исследовал реакцию мужчин на различные запахи, измеряя силу притока крови к пенису, обнаружил, что запах корицы оказывает на мужчин вполне конкретное эротическое воздействие… Вполне возможно, что Гудвин прочел в газетах об опытах своего соотечественника.

Понятна и реакция Фрица, прекрасно знавшего об успехах Арчи на любовном фронте. Поэтому он, явно относясь с уважением к „подвигам“ Гудвина, намекает на ненужность дополнительных стимуляторов. Фриц пытается найти подходящую английскую пословицу и, наконец, вспоминает старую идиому „Возить уголь в Ньюкасл“ (Ньюкасл — центр английской угольной промышленности). Эта идиома примерно соответствует нашей поговорке „Ездить в Тулу со своим самоваром“ — то есть заниматься бессмысленным делом… Кстати, в романе „Прочитавшему — смерть“ Фриц даже предлагает Гудвину свою помощь.

> Когда мы наконец добрались, я взбежал по ступенькам, отомкнул дверь, промчался на кухню и спросил у Фрица:
>
> — Мне никто не звонил?
>
> Он ответил, что нет. При этом глаза его странно заблестели.
>
> — Знаешь, Арчи, — сказал он, — если тебе понадобится помощь с барышнями, можешь на меня рассчитывать. Забудь про мой возраст: швейцарец и в старости швейцарец…
>
> *Издательство „Центрполиграф“, 2000*

Отложим пока эту щекотливую тему и перейдем к ланчу (lunch). Во многих русских изданиях Стаута эту трапезу совершенно напрасно называют „завтраком“ (также активно мы „протестуем“ против слова „ленч“), что иногда приводит к путанице — уже позавтракавшие на 10 странице герои, на 20 опять садятся „завтракать“… Кроме того, согласитесь, что завтрак в 13 часов дня даже для представителя такой свободной профессии, как частный сыщик — выглядит немного поздним…

Что же подают на ланч? К сожалению, и в данном случае переводчикам, как назло, достается, уже упомянутая нами ранее,

„неудобная“ зобная железа (sweetbread), которую они почему-то, не сговариваясь (или все-таки договорившись, как выше — с апельсиновым соком?), решают перевести как „мясо в кисло-сладком соусе“…

— Как насчет еды? Что у нас на ленч?
— Мясо в кисло-сладком соусе, свекла и кресс-салат.

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

Фирма „Триллер“, решив немного облагородить предложенное Вульфом меню, оставило название блюда без изменений, хотя совершенно справедливо добавила к нему еще трюфели, кервель и свеклу (тем более что они есть в тексте Стаута), а также неведомый никому „пресс-салат“…

— Как насчет ленча?
— Мясо в кисло-сладком соусе с трюфелями и кервелем, свекла и пресс-салат.

Фирма „Триллер“, 1993

На самом деле, и этого оказывается недостаточно для полного понимания происходящего за столом, так как отрывок в оригинале выглядит следующим образом.

Я спросил Вульфа:
— Что насчет ланча?
— Зобная железа под соусом бешамель с трюфелями и кервелем. Салат из свеклы и водяного кресса. Сыр бри.

И в данном случае слово sweetbreads — зобная железа теленка, которая довольно часто присутствует на столе у Вульфа, уже встречалась нам в предыдущих романах и, непременно, встретится еще… И подает ее Фриц под соусом бешамель — совсем непонятно, зачем широко известный кулинарам всего мира французский соус заменять каким-то „китайским“ кисло-сладким соусом!?

Зобная железа под соусом бешамель (Sweetbreads in Bechamel Sauce)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 черный трюфель
— 3 столовые ложки несоленого сливочного масла
— 3 пары зобных желез
— 3 столовые ложки пшеничной муки
— 1 веточка кервеля
Жидкость для припускания
— 2 чашки воды
— 1 чашка сухого белого вина
— 1 маленькая морковь
— 1 маленькая луковица
— ½ чайной ложки соли
— 6 горошин черного перца
— 1 чайная ложка свежего кервеля (или ½ сушеного)

Обжарьте трюфель в небольшом количестве сливочного масла, затем очень мелко нарежьте его, тщательно смешайте кусочки с оставшимся маслом до однородной массы и дайте постоять около 1 часа. Зобные железы выдержите в воде 1 час, подсушите на салфетке и очистите от пленок и соединительных тканей. Жидкость для припускания доведите до кипения, припускайте в ней зобные железы в течение 20 минут, выньте, хорошенько подсушите и нарежьте кусочками длиной около 2,5 см. Процедите жидкость, в которой варились железы, и немного подержите на огне, чтобы она уварилась. Разогрейте масло с трюфелями в сотейнике, добавьте муку, обжарьте 2 минуты, влейте 1 ½ чашки уваренной жидкости для припускания, при постоянном помешивании доведите до кипения и поварите при слабом кипении несколько минут. Добавьте в соус кусочки зобных желез, немного прогрейте и подавайте горячими, украсив веточкой свежего кервеля.

Да и салат Фриц готовит не из кресса (неведомый „пресс-салат“ из последнего перевода все же примем как досадную опечатку), а из водяного кресса — совсем другого растения…

Салат из свеклы и водяного кресса (Beet and Watercress Salad)

На 4 порции вам понадобится:
— 500 г. сырой свеклы
— ½ чашки уксуса, настоянного на эстрагоне
— ½ пучка водяного кресса
— свежемолотый черный перец

Отварите неочищенную свеклу в подсоленной воде. Выньте, остудите под струей холодной проточной воды, очистите, нарежьте тонкой соломкой, положите в миску с винным уксусом и уберите в холодильник примерно на 1 час. Затем откиньте на дуршлаг и дайте хорошенько стечь. Выстелите блюдо промытым водяным крессом, сверху положите свеклу и посыпьте черным перцем.

ВАРИАНТ. Свеклу можно смешать с чашкой сметаны.

Кстати, такой салат готовят и в нью-йоркском ресторане Рустермана. Он упоминается в романе „Звонок в дверь“, называется там салат Беатрис (salade Beatrice), однако, к сожалению, выброшен из найденного нами русского издания…

И, наконец, Вульф заканчивает ланч по-французски — сыром бри (Brie), почему-то выброшенным из русского перевода. А зря — Вульф поступает совершенно правильно. Бри — мягкий кремовый сыр с корочкой съедобной белой плесени и нежным, ароматным, кисловато-пикантным вкусом много веков является гордостью французских сыроделов и прекрасно подходит для завершения трапезы. Во Франции набор сыров подают обычно в конце еды, перед десертом — это „апофеоз обеда, его заключительный фейерверк“. Известному французскому кулинару Ж.А. Брийя-Саварену, жившему во Франции в конце XVIII — начале XIX века, принадлежит высказывание: „Десерт без сыра, все равно, что красавица без глаза“. Не даром бюст великого гастронома стоит в комнате Фрица!

В романе на ланч подают еще одно блюдо из икры американского шэда, постоянно вызывающей у переводчиков затруднения. Здесь, как и в романе „Если бы смерть спала“, переводчик называет ее „мясом косули“…

> На ленч предполагалось мясо косули, запеченное в горшочках — одно из нескольких блюд, по которым у Вульфа с Фрицем существовали постоянные разногласия. Они соглашались по поводу свиного сала, анчоусового

масла, кервеля, петрушки, лаврового листа, майонеза и оливок, но спорили из-за лука. Фриц был „за“, а Вульф категорически „против“.

Фирма „Триллер“, 1993

Практически дословный русский текст дает и издательская фирма „КУбК-а“. А ведь простые логические рассуждения легко могли бы вызвать у переводчиков сомнения. С чего бы это Фрицу готовить косулю на „второй завтрак“. Это мясо требует немалого старания повара и непременно уважительного отношения со стороны едоков — торжественной обстановки, неспешной трапезы, хорошего вина. И вряд ли к нему подойдут „анчоусовое масло“ и „майонез“… Конечно же, Фриц готовил икру шэда (shad roe)! Отметим также, что „оливки“ на деле оказываются сливками (возможно, еще одна досадная опечатка). Кроме того, в обоих переводах почему-то выброшен лук-шалот, а „безобидный“ майоран (marjoram) почему-то переведен как „майонез“ (!). Да и масло лучше все же называть анчоусным… Интересно, что в издании романа Стаута „Бокал шампанского“ та же фирма „Триллер“ дает почти правильный перевод икры шэда возможно, переводчики были разные…

Однако перейдем к рецепту, по поводу которого спорили Вульф и Фриц, причем, попытаемся приготовить оба варианта — с луком и без лука.

Икра шэда в горшочке (Shad Roe in Casserole)

На 2–4 порции вам понадобятся:

— 2 пары ястыков с икрой шэда

— 4 столовые ложки анчоусного масла (рецепт в романе „Бокал шампанского“

— 4 тонких ломтика свиного сала

— 1 чайная ложка свежего кервеля (или ½ чайной ложки высушенного)

— 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота

— 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки

— соль и перец по вкусу

— 1 чайная ложка свежего майорана (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 лавровый лист

— 1 ½ чашки густых сливок

Бланшируйте ястыки с икрой в соленой воде в течение 5 минут, выньте из воды шумовкой, обсушите и разделите пары ястыков. Смажьте каждый ястык столовой ложкой анчоусного масла и оберните их в свиное сало, плотно скрепив тонкой ниткой, выложите на дно смазанной маслом небольшой кастрюльки или горшочка, посыпьте кервелем, луком-шалотом, петрушкой, майораном, солью и перцем, залейте сливками и закройте посуду куском толстой алюминиевой фольги. Поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 25–30 минут, затем снимите фольгу и подержите в духовке еще 5 минут. Приправьте по вкусу и подавайте прямо в горшочке или выложите на разогретое блюдо и полейте процеженным соусом.

ПРИМЕЧАНИЕ. Этот рецепт приведен по варианту Вульфа — без лука. Для того, чтобы приготовить блюдо по рецепту Фрица надо добавить в набор трав еще чайную ложку мелко нарезанного репчатого лука — так икру шэда готовит Фриц в романе „Окончательное решение“.

От ланча плавно переходим к обеду — главной вечерней трапезе, хотя воскресный обед даже в Америке устраивается днем… К обеду в доме Вульфа часто готовят утенка. По сюжету романа Арчи однажды возвращается домой слишком поздно и, думая, что не успеет пообедать вместе Вульфом (да и не испытывая на этот счет большого желания), съедает утку в придорожном кафе. Однако заботливый Фриц все-таки оставил

ему утенка во фламандском соусе с оливками…

> Меня совсем не радовала перспектива ленча с Вульфом. Поэтому я остановился у кафе по дороге и съел утенка под соусом, от которого Фрицу стало бы дурно.
>
> У нас в кабинете в красном кожаном кресле сидел Лео Бингхэм, а в одном из желтых — Юлиан Хафт. Их головы повернулись в мою сторону, их лица были невеселы. Я направился в кухню и за моим столом увидел Вульфа. Он пил кофе.
>
> Фриц сказал:
>
> — Арчи, утенок теплый. Соус из фламандских маслин.
>
> Я чуть было не поперхнулся…

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

В более „развернутом“ варианте перевода фирмы „Триллер“ этот же отрывок изложен следующим образом.

> …я остановился у кафе по дороге и съел утенка под соусом, от которого Фрица стошнило бы…
>
> … Он (Вульф) пил кофе с хлебом, сыром и печеньем
>
> … Фриц сказал:
>
> — Арчи, утенок теплый. Соус из фламандских маблин.
>
> Клянусь, я не знал, заказывая утенка в кафе, что он будет у нас на ленч…

Фирма „Триллер“, 1993

По поводу „фламандских маблин“ (или, скорее всего, „маслин“ — еще одна досадная опечатка) отметим, что Фриц имеет ввиду фламандский соус с оливками, а не „фламандские маслины“ — в довольно прохладной Фландрии вообще не растут оливковые рощи. Причем, Фриц использует в соусе зеленые оливки (green olives), а не черные маслины (black olives). Тем более, что в русском языке существует четкое различие двух этих понятий, хотя оба они восходит к одному и тому же слову: оливки — к латинскому „олеум“ (масло), а маслины — к русскому слову „масло“.

Утенок с фламандским соусом из оливок (Duckling in Flemish Olive Sauce)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 2 утенка (около 1,5 кг каждый)
— сок 3 лимонов
— чайная ложка соли
— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

Разрежьте каждого утенка на 4 части, смажьте лимонным соком, посыпьте солью и перцем и поместите кожей вниз на решетку гриля, разогретого до 190 °C. Жарьте 45 минут, периодически переворачивая куски и прокалывая их вилкой. Эти куски можно жарить и в глубокой сковороде в духовке при температуре 180 °C в течение 1,5 часов. Подавайте с фламандским соусом из оливок.

Фламандский соус из оливок (Flemish Olive Sauce)

Для его приготовления вам понадобятся:

— 6 столовых ложек сливочного масла

— 2 столовые ложки нарезанной свежей петрушки

— 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота

— 1 ½ столовых ложки пшеничной муки

— 1 ½ чашки шампанского;

— 1 ½ чашки зеленых оливок, фаршированных слабожгучим стручковым перцем

— 1 столовая ложка мелко нарезанных трюфелей

— соль и черный перец по вкусу

Растопите сливочное масло в сотейнике и, когда оно начнет пениться, добавьте петрушку и лук-шалот и готовьте на малом огне 5 минут. Добавьте муку и при постоянном помешивании готовьте еще 3 минуты. Продолжая помешивать, постепенно вливайте шампанское. Когда смесь станет однородной и загустеет (примерно через 10 минут), снимите с огня и процедите. Нарежьте оливки, добавьте их вместе с трюфелями в соус, подержите на огне 5 минут, приправьте солью и перцем. Подавайте горячим.

> Еще одно, теперь уже десертное блюдо обеда, видимо, вызвало у переводчиков Стаута трудности и, в результате, было безжалостно выброшено из текста. А зря…
>
> После обеда никто не пришел. Еще за столом, когда Вульф покончил с земляникой, я встал и сказал:
>
> — Я не останусь пить кофе с вами. Если дело не срочное, полиция не приходит после обеда, а у меня что-то вроде делового свидания.
>
> *Издательская фирма „КУбК-а“, 1994*

Примерно такой же текст дает и издательская фирма „Триллер“, выпустившая собрание сочинений Стаута в 8-ми томах. А ведь в отрывке речь идет не о простой землянике, а о довольно экзотичном десерте, который Стаут определенно называет strawberries Romanoff — то есть „земляника а-ля Романов“. Это одно из широко известных и наиболее изысканных десертных блюд международной ресторанной кухни. Для его приготовления землянику пропитывают апельсиновым соком и

ликером „Кюрасао“ (Curacao) или „Куантро“ (Cointreau), а подают со взбитыми сливками. Более того — это блюдо придумали французские повара и назвали так в честь русской царской фамилии, так что оно имеет самое прямое отношение к нашей Истории…

Земляника Романов (Strawberries Romanoff)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 л земляники
— 6 столовых ложек ликера Куантро
— 2 столовые ложки сахара
— ½ чашки густых сливок
— 1 чашка ванильного мороженого
— 1 чайная ложка лимонного сока

Вымойте ягоды и удалите плодоножки. Положите в миску, залейте половиной ликера, посыпьте сахаром и поставьте в холодильник на 1–1,5 часа. Взбейте сливки до густоты. В отдельной миске взбейте мороженое до размягчения, добавьте лимонный сок и оставшийся ликер. Добавьте землянику в мороженое и подавайте, покрыв сливками, в обложенных колотым льдом низких креманках.

Однако и это еще не все. Не менее изощренным оказывается и ночной „перекусон“ опоздавшего к ужину Арчи, о котором позаботился верный Фриц…

> Вернувшись в старинное каменное здание немногим позже полуночи, я ожидал найти на моем письменном столе записку с просьбой подняться в восемь пятнадцать в комнату Вульфа. Но записки не было. Должно быть, его воображение и разум ничего не произвели на свет.
>
> А вот на кухне меня ждали. На столе рядом с блюдцем с натертым сыром пармезан стояла тарелка с омаром по-кардинальски. Я выпил молоко и, готовя кофе, подумал, что утром, когда Фриц вернется с подносом из спальни Вульфа, я получу приказ подняться за инструкциями.
>
> *Издательская фирма „КУбК-а“, 1994*

Правильный, хотя и не совсем полный перевод. На самом деле, Стаут описал и действия Арчи, которые, во-первых, характеризуют его как довольно опытного повара, а во-вторых, свидетельствуют о том, что омар был все-таки приготовлен и съеден…

> … А вот Фрица воображение не подвело. На кухне меня ждало блюдо омаров по-кардинальски и блюдечко с

уже натертым пармезанским сыром. Я посыпал омаров сыром и поставил в духовку, а пока они подрумянивались, выпил молока и приготовил кофе…

Видимо переводчик решил „не рисковать“ и просто опустил в своем переводе показавшийся ему сложным процесс приготовления омаров. И, возможно, правильно сделал! „Рискнувшая“ все-таки воспроизвести процесс в своем переводе фирма „Триллер“ сделала это довольно своеобразно.

> Зато Фриц сделал все как надо. На кухне стояла тарелка с омарами по-кардинальски и блюдо с уже натертым сыром-пармезаном. Я посыпал омара сыром и положил в кипяток, а затем выпил молока и приготовил кофе. Пока омар приобретал коричневый оттенок, я думал о том, что Фриц утром отнесет наверх поднос с завтраком…
>
> *Фирма „Триллер“, 1993*

Как раз вот так — совсем „не надо“! Попробуйте представить себе, что произойдет, если посыпать омара тертым сыром и положить в кипяток? И заодно прикиньте, сколько часов эту бессмысленную смесь (омара с сыром) придется варить, чтобы омар приобрел „коричневый оттенок“ — может, только после того, как выкипит вся вода… Вот вам и кулинарный детектив!

Кстати, само название блюда требует некоторого пояснения. На самом деле во французской кухне „кардинальским“ первоначально называли один из самых тонких соусов, который до сих пор готовят на основе омаров и обычно подают к рыбным блюдам. Фриц готовит соус с, так называемым и хорошо известным в международной кухне, „омарным“ маслом (lobster butter) — молотый панцирь омара прогревают с растопленным сливочным маслом, процеживают, чтобы избавиться от твердых частиц, а затем добавляют икру и мясо омара. Омарное масло используют не только как вкусовую добавку в соусы и супы, но и как обычное масло (например, намазывают на хлеб). В международной ресторанной кухне „кардинальскими“ также называют блюда, поданные с подобным соусом. Поэтому, вполне принимая перевод „омар по-кардинальски“, отметим, что на наш взгляд, правильнее было бы называть блюдо „омар под кардинальским соусом“…

Перейдем непосредственно к рецепту.

Омар по-кардинальски (Lobster Cardinal)

Для приготовления вам понадобится:

— 6 живых омаров весом 700–900 г. каждый

— 3 столовые ложки сливочного масла

— 3 столовые ложки пшеничной муки

— 3 ½ чашки рыбного бульона или бульона из-под моллюсков

— 2 столовые ложки нарезанных трюфелей

— 6 столовых ложек омарного масла

— 1 ½ столовых ложки тертого пармезанского сыра

Отварите омаров в течение 20–25 минут, выньте из воды, обсушите и острым ножом вскройте панцирь вдоль с одной стороны, стараясь не повредить вторую сторону. Выньте мясо, удалите маленький мешочек около головы, черную жилку около хвоста и пустые клешни. Нарежьте мясо, а внутреннюю поверхность панциря оботрите досуха бумажными полотенцами.

Для приготовления „кардинальского“ соуса растопите масло в сотейнике, и, слегка размешивая, добавьте муку. Когда мука приобретет золотистый цвет, постепенно, по ½ чашке добавляйте рыбный бульон и, при постоянном помешивании, доведите смесь до густоты. Продолжайте держать соус на огне, пока соус не уварится до 3 чашек. Добавьте трюфели и „омарное“ масло и продолжайте мешать, пока масло полностью не разойдется. Снимите соус с огня и отлейте ¾ чашки. В оставшийся соус положите мясо омара, поставьте на огонь и разогрейте. После этого ложкой выложите смесь в подготовленные панцири, полейте оставленным соусом, посыпьте пармезанским сыром и поставьте под верхний огонь или в духовку слегка подрумяниться.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления омарного масла измельчите клешни (панцирь), добавьте печень самца или икру самки, если они есть, 200 г. несоленого сливочного масла, поставьте эту смесь на малый огонь, пока масло полностью не растопится. Процедите через тонкое сито или двойной слой марли и дайте маслу застыть.

Здесь необходимо сделать небольшое отступление. Омары — скоропортящийся продукт, покупать их следует только живыми (поэтому в рецепте и записано — „шесть живых омаров“). Давайте представим себе, что вы решили приготовить что-нибудь из свежего омара и отправились на ближайший рыбный рынок (впрочем, это вполне реально, если вы оказались, например, в Париже). Определить состояние этих морских раков довольно

трудно, так как продают омаров обычно на льду, и потому они настолько вялые, что практически не шевелятся. Одним из признаков того, что омар еще жив, является его скрученный хвост (у мертвых он распрямлен). Такое же правило относится и к готовым омарам — если хвост скручен, значит омара отваривали живым (возможно, не слишком гуманно по отношению к омару, но зато гуманно по отношению к вам). В самых престижных ресторанах живые омары с перебинтованными или перехваченными широкими резинками клешнями (чтобы их безопаснее было вылавливать) ползают в огромных прозрачных бассейнах, и посетители имеют возможность выбрать себе понравившийся экземпляр, который тут же будет выловлен и унесен на кухню. Это вполне оправдано, так как омара лучше всего готовить в течение нескольких часов после вылова, что надо помнить особо „чувствительным“ покупателям — тем, кто просит продавца в магазине умертвить живого омара, чтобы „не обагрять руки в крови невинного животного“. Вам придется довольно быстро бежать домой, чтобы успеть его своевременно приготовить… В любом случае, если ваша кухня расположена на территории Российской Федерации, то домой придется бежать очень быстро. Однако если эта книга доживет до тех времен, когда свежих омаров на наши рынки будут привозить на сверхзвуковых самолетах, то все перечисленные выше советы смогут вполне пригодиться. Правда, сегодня на прилавках наших магазинов появился отваренный и замороженный полуфабрикат — его нужно просто разморозить, очистить и сделать, например, вкусный салат.

Правильно съесть неразделанного омара не так-то просто. Прежде чем приняться за это занятие, наденьте специальный фартук (lobster bib), а если такового у вас нет, то просто заткните салфетку за воротник — вам предстоит довольно „грязная работа“. Руками открутите большие клешни омара и с помощью щипцов (в ресторане вам их обязательно подадут, а дома сгодится и „щелкунчик“ — щипцы для колки орехов) расколите каждую. Если вы успешно справились с клешнями, принимайтесь за хвост — положите омара (на спинку) в левую руку и правой (если вы левша, то — наоборот) отломите хвост резким движением вниз. Отделите хвостовой плавник (крайняя часть хвоста) и с помощью специальной узкой вилки выньте из хвоста мясо — лучше одним целым куском. Теперь можно передохнуть: берите нож и вилку, отрезайте по кусочку, макайте в соус и наслаждайтесь. Продолжим работу: отделите панцирь, закрывающий тело омара, — под ним содержится еще много вкусного мяса. И не забудьте про печень (tomalley)! В завершении трапезы

откручивайте руками ножки омара и высасывайте из них мясо. В общем, все довольно не просто…

А теперь вернемся к завтраку в старинном особняке. Казалось бы, к простому завтраку из яиц и хлеба. Однако в данном случае ситуация явно неординарная. Дело в том что, скрываясь от полиции в доме клиентки Люси Вэлдон, Вульф и Арчи вынуждены завтракать без помощи Фрица. Покинув свой уютный хлебосольный дом, совершенно растерянный Вульф (для него каждый выход из дома — трагедия) прежде всего потребовал, чтобы Арчи помог ему закупить нужные продукты… А готовить Вульф будет сам!

> Мы остановились лишь у магазина деликатесов на Шестой Авеню, и когда вошли, наконец, в вестибюль, где однажды был оставлен подкидыш, вздохнули с облегчением. Вульф купил ветчину, солонину, осетрину, анчоусы, салат, редиску, огурцы, апельсины, лимоны, персики, сливы, три сорта печенья, кофе, масло… Хлеба не было. Если умрет Фриц, Вульф больше никогда не будет есть хлеб.
>
> *Издательская фирма „КУбК-а“, 1994*

Кстати, говоря о „магазине деликатесов“, Стаут использует немецкое слово delicatessen. Дело в том, что подобные магазины в США первоначально открывали еврейские эмигранты из Германии, которые и привезли с собой это немецкое слово. С тех пор так американцы называют холодные закуски — мясо, копченую рыбу, сыры, салаты и т. п., причем в XIX веке такой термин использовали, в основном, только для консервированных продуктов. Теперь в нью-йоркских delicatessen shop (американцы обычно сокращают их название до delly) продают картофельный салат, маринованные и соленые огурчики, форшмак, ржаной хлеб (!), ливерную колбасу, а также разнообразные полуфабрикаты, как в наших магазинах „Кулинария“.

Интересно, что в издании фирмы „Триллер“ (1993) список покупок значительно расширен — в него вошли также: „…молоко, сметана, четыре разных сорта сыра, яйца, пикули, маслины и двенадцать бутылок пива“. Яйца! Их роль очень важна! Однако сначала попробуем понять, что же это за особенный хлеб Фрица — видимо, он вдохновлял Ниро Вульфа на раскрытие самых изощренных преступлений. Иначе, почему вдруг Вульф не желает есть никакой другой хлеб? Разобраться нам поможет отрывок из книги П.Вайля и А.Гениса „Русская кухня в изгнании“:

> „Нет ничего хуже американского хлеба. Ни в чем так не проявляется различие между двумя сверхдержавами, как в отношении к этому продукту. У нас его любили. „Хлеб — всему голова“, — мудро говорили советские политработники, покупая американское зерно. Американцам его не жалко, потому что здесь хлеб ненавидят.
>
> Только ненависть может объяснить, как американцам удается выпекать ватную мерзость, которую аборигены в своем безумии принимают за хлеб. „Зато нам проще отказаться от мучного“, — оправдываются местные жители. От ТАКОГО мучного и в самом деле отказаться легко…“

Сильно сказано! Похоже, что ответ на свой вопрос мы получили и можем смело переходить к рецепту Фрица.

Хлеб Фрица (Fritz's Bread)

Для приготовления двух буханок вам понадобится:
— 2 чашки молока
— 2 столовые ложки сахарного песка
— 2 чайные ложки соли
— 1 ½ столовой ложки размягченного сливочного масла
— 1 пачка сухих дрожжей (10–11 г)
— ¼ чашки теплой воды
— 6 чашек просеянной муки

Нагрейте молоко в кастрюле почти до кипения. Снимите с огня, перелейте в миску и добавьте сахар, соль и сливочное масло. Разведите дрожжи в теплой воде, дайте постоять 5 минут, пока они не растворятся, влейте в молоко и хорошо размешайте. Всыпьте в полученную смесь три чашки муки и мешайте, пока она не превратится в однородную массу, а затем добавьте оставшуюся муку и вымесите крутое тесто. Выложите тесто на посыпанную мукой доску и продолжайте месить в течение 10 минут, пока оно не станет совсем гладким и упругим. Поместите шар из теста в слегка смазанную жиром посуду и переверните несколько раз, чтобы поверхность теста тоже была слегка смазана жиром. Закройте посуду крышкой и оставьте стоять в теплом месте на 1,5–2 часа, пока тесто не поднимется и не увеличится по объему вдвое. Поднявшееся тесто следует обмять и дать ему еще раз подняться. Разрежьте шар на две половины и сформуйте две буханки. Положите каждую в смазанную жиром форму, накройте тканью и дайте подняться в третий раз, пока тесто еще раз не увеличится вдвое. Перед тем, как начать печь, смажьте верх каждой буханки растопленным сливочным маслом. Разогрейте духовку до 200 °C и выпекайте в ней хлеб 40–45 минут. Если верх хлеба начнет слишком быстро подрумяниваться, прикройте буханку алюминиевой фольгой. Лучше всего хлеб Фрица подавать еще теплым со сливочным маслом и вареньем.

Итак, сыщики остались без хлеба. Однако утром Вульф все-таки принялся готовить завтрак, и начал, конечно же, с яиц. Вот почему в предыдущем фрагменте так важно было перевести весь перечень покупок, в том числе и яйца…

> В воскресенье утром меня разбудил запах, очень знакомый запах. Я спустился тремя этажами ниже, в кухню, Вульф был там. Он сидел за столом в рубашке с короткими рукавами и завтракал яйцами по-французски.
>
> — Доброе утро. Предупреди меня за двадцать минут

до того, как будешь готов.

— Конечно. Я бы хотел салат с винным уксусом.

— Мне он не очень по душе, но тебе я сделаю.

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

Здесь явно что-то не так… — варианты рецептов „яиц по-французски“ могли бы составить отдельную книгу. Обратимся к переводу издательства „Триллер“, однако здесь текст выглядит еще более загадочным.

В воскресенье утром меня разбудил знакомый запах. Он был очень слаб, но дошел до меня. Я встал, вышел на лестничную площадку и понюхал. Нет сомнения, это Вульф. Я спустился тремя этажами ниже на кухню. Он был там в рубашке с короткими рукавами и завтракал. Яйца всмятку. Вульф вел домашнее хозяйство.

— Доброе утро, — сказал он. — Предупреди меня за двадцать минут до того, как ты будешь готов.

— Хорошо. Я могу предложить винный уксус. Он кивнул.

— Сойдет.

Фирма „Триллер“, 1993

Яйца всмятку с винным уксусом?! У Вульфа?! В это верится с трудом… Проделав некоторые дедуктивные (и, конечно же, лингвистические) изыскания, а затем обратившись к оригиналу, мы пришли к мнению, что правильный перевод должен выглядеть несколько иначе.

Воскресным утром меня разбудил запах — по крайней мере, это было первое, что я осознал, проснувшись. Хорошо знакомый запах. Он был очень слабым, но я все-таки узнал его. Спустившись на три пролета по лестнице в кухню, я увидел Вульфа, сидевшего без пиджака, в одной рубашке (а не в „рубашке с короткими рукавами“, и поглощавшего яйца под соусом бер-нуар (а не просто — „яйца по-французски“, и уж совсем не примитивные „яйца всмятку“!).

Сегодня Вульф был склонен поиграть в „дочки-матери“. Он соизволил пожелать мне доброго утра и даже предложил приготовить завтрак:

— Предупреди меня за двадцать минут до того, как будешь готов.

— Конечно.

Я принюхался еще раз…
— Это что? Винный уксус?
Он одобрительно кивнул головой.
— Конечно, не совсем то, но вполне сносно.

Кулинарная „интрига“ фрагмента заключается в следующем. Дело в том, что упомянутые в первом переводе „яйца по-французски“, так же как и „яйца всмятку“ — во втором, на деле являются яйцами под соусом бер-нуар (eggs au beurre noir). Совершенно правильно название этого блюда переведено (вернее, „не переведено“ — что даже лучше) в русском издании романа „Через мой труп“.

> Апельсиновый сок, яйца au beurre noir, два ломтя копченого окорока, мелко нарезанная жареная картошка, горячие золотистые пышки с черникой и кофейник с дымящимся шоколадом — неплохое начало дня, да?
>
> *Издательство Центрполиграф, 2000*

В сноске переводчики поясняют французский термин au beurre noir — „в пережаренном масле“, чем, естественно, только вызывают недоумение читателя… На самом деле beurre noir (буквально „черное масло“) — классический французский темный масляный соус, который готовят на основе прогретого на малом огне до темно-коричневого цвета сливочного масла. Яйца под соусом бер-нуар — одно из любимых блюд в старинном особняке на Западной 35-й улице. Более того — такой соус вообще часто подают к любым блюдам из яиц. В наиболее изысканные версии „бер-нуар“ обычно добавляют херес, а в упрощенные — винный уксус или лимонный сок. Запах соуса и почувствовал Гудвин, когда проснулся. Вульф, за неимением хереса (его не было в магазине деликатесов), вынужден использовать настоянный на эстрагоне винный уксус. Великий сыщик и гурмэ отдает должное выучке своего помощника, сумевшего отличить уксус от хереса по запаху соуса, а вовсе не просившего „сделать ему салат с уксусом“ и уж конечно не „предлагавшего винный уксус“ Вульфу!

Вульф явно жалеет о замене („…не совсем то, но вполне сносно“), хотя настоянный на листьях эстрагона уксус (tarragon vinegar) считается одной из самых распространенных приправ в кухне средиземноморских стран и очень часто используется Фрицем в своих блюдах. Такая приправа — прекрасная ароматическая и вкусовая добавка к майонезам, салатам и рыбным блюдам. Кстати, американцы в бутылки с травяным уксусом иногда кладут совсем другое растение, называемое ими

иногда зимним эстрагоном (winter tarragon). На самом деле — это разновидность бархатцев, или тагетеса (marigold), известного еще с доколумбовых времен растения, листья которого имеют более пряный вкус, чем у французского эстрагона, легкий акцент корицы и сладкий лакричный привкус. А вот и рецепт „французских яиц всмятку“…

Яйца под соусом бер-нуар (Eggs au beurre noir)

На 2 порции вам понадобится:
— 6 столовых ложек сливочного масла
— 4 крупных яйца
— 1 чайная ложка сухого хереса

Разогрейте бройлер (в данном случае под словом broiler имеется в виду духовка с возможностью включения „верхнего“ огня). Растопите масло (из расчета 1 столовая ложка на 2 яйца) в специальной посуде с круглыми выемками для яиц и аккуратно вылейте по яйцу в каждое углубление, стараясь при этом не повредить желток. Готовьте на среднем огне 1–2 минуты, пока белок не свернется, а желток останется жидким. Ложкой полейте растопленным маслом каждое яйцо и поставьте под „верхний“ огонь еще на 1 минуту, пока желток не подернется пленкой. Выньте из-под огня и поставьте в теплое место.

Для приготовления соуса бер-нуар в сковороде растопите 4 ложки масла на среднем огне. Когда створоженные частицы осядут на дно, слейте прозрачную жидкость в миску. Вытрите сковороду, налейте в нее жидкое масло из миски и продолжайте подогрев, пока масло не приобретет глубокий ровный золотисто-коричневый цвет. При этом постоянно следите, чтобы оно не пригорело. Добавьте херес и мешайте до получения однородной массы. Полейте полученным соусом яйца и немедленно подавайте.

Вульф может запросто приготовить и яичницу, что и предлагает вернувшейся в дом хозяйке. Однако не следует ждать от Вульфа чего-то ординарного. Яичница в его исполнении получается одновременно достаточно плотной, нежной и сочной. А на это, естественно, потребуется немало времени…

> Вульф взглянул на Люси…
>
> — Вы любите яйца?
>
> Она рассмеялась. Посмотрела на меня, и я тоже улыбнулся.
>
> Вульф сердито фыркнул:
>
> — К черту. Что смешного вы нашли в яйцах? Миссис Вэлдон, вы знаете, как делать яичницу-болтунью?
>
> — Да, конечно.
>
> — Используя любимое выражение мистера Гудвина, можно дать десять против одного, что не знаете. Я сам

приготовлю яичницу на завтрак… Предупредите меня за сорок минут до того, как будете готовы.

Ее глаза расширились.

— За сорок минут?

— Да. Я так и знал, что вы не умеете ее готовить.

Фирма „Триллер“, 1993

Из рецепта вы поймете, что приготовить яичницу-болтунью а-ля Ниро Вульф действительно не так то просто…

Яичница-болтунья (Scrambled Eggs)

На 2–3 порции вам понадобится:

— 6 крупных яиц

— чашка нежирных сливок

— ½ чайной ложки соли

— 2 свежемолотых горошинки черного перца

— 2 столовые ложки сливочного масла

— 4 столовые ложки растопленного и отцеженного сливочного масла

— несколько капель настоянного на эстрагоне уксуса

В посуде для водяной бани доведите воду до кипения и уменьшите огонь, чтобы вода едва кипела (при необходимости можно использовать асбестовую подставку). Разбейте яйца в небольшую миску, добавьте сливки, соль и перец и энергично взбейте венчиком. Растопите масло в кастрюле меньшего диаметра, вылейте туда яичную смесь, закройте крышкой и установите в водяной бане над кипящей водой. Готовьте 15 минут, после чего снимите крышку, помешайте яичницу деревянной ложкой и при постоянном помешивании доведите до желаемой степени готовности (придется следить за тем, чтобы вода в нижней посуде не слишком сильно кипела). Растопите масло, процедите его в толстостенную сковороду и на малом огне доведите до темно-коричневого цвета, но так, чтобы масло не пригорало. Добавьте несколько капель винного уксуса, размешайте и подайте как соус к яичнице-болтунье.

Жизнь завтраком не кончается, и Вульф, думая о предстоящем воскресном обеде, посылает Арчи в магазин за необходимыми продуктами. Ему явно хочется приготовить что-нибудь особенное из купленной накануне осетрины (вернитесь на несколько страниц назад и прочтите список покупок в магазине полуфабрикатов)…

> — Когда пойдешь за газетами, купи немного укропа, лаврового листа, лука, петрушки, шарлота и томатной пасты.
>
> — В магазине деликатесов в воскресное утро этого не найдешь.
>
> — Жаль. Купи то, что у них есть.
>
> Частный детектив с лицензией… Он даже не знал, на что можно рассчитывать в магазине деликатесов!

Фирма „Триллер“, 1993

Сразу объясним, что неведомый „шарлот“ — совсем не „мужской вариант“ знаменитой яблочной шарлотки, а своеобразная „интерпретация“ переводчиком лука-шалота (shallot). Кроме того, под „укропом“ в данном случае имеется в виду фенхель (fennel)… Почему бы, господа переводчики, просто не воспользоваться англо-русским словарем?! Хотя, у фенхеля есть и второе название „сладкий укроп“, так как английское fennel, так же как и родовое название фенхеля Foeniculum, восходит к латинскому feniculum — „укроп“… Однако на самом деле — это два совершенно разных растения. Причем, именно фенхель, а не укроп, незаменим при приготовлении рыбных блюд, а Вульф как раз собирается готовить осетрину…

Читатель вправе спросить нас, откуда мы вдруг взяли осетрину? Естественно, из оригинального текста, который несколько иначе подается в другом русском переводе романа.

> — Осетрина отменная, и я хочу попытаться сделать ее копченой по-московски. Когда пойдешь за газетами, не мог бы ты купить немного укропа, лаврового листа, петрушки, лука-шалота и томатной пасты?
>
> *Издательская фирма „КУбК-а“, 1994*

Совсем другое дело! Во-первых, у нас появилась осетрина, а во-вторых, раскрыты намерения Вульфа… Хотя и здесь — „укроп“ вместо фенхеля, и почему-то выброшен безобидный, но вполне уместный здесь шнит-лук… Зато переводчик совершенно правильно перевел французское fume — копченый, хотя и подал способ приготовления осетрины не совсем правильно. Конечно же, Вульф не собирался коптить осетра в квартире своей клиентки (что было бы трудно сделать!), а только хотел приготовить уже готовую копченую рыбу (такая осетрина продается в американских магазинах деликатесов) „по-московски“ — осетрину, как и черную осетровую икру, на Западе принято связывать с Россией или с Москвой…

Копченая осетрина по-московски (Sturgeon Fume a la Moscovite)

На 6 порций вам понадобится:

— 6 кусков копченого осетра весом 150–200 г. каждый;

— 1 лавровый лист

— 1 веточка фенхеля

— 1 веточка укропа

— 1 (или чуть больше) чашка молока

— 3 столовые ложки сливочного масла

— 1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота

— ¼ чашки нарезанных ломтиками шампиньонов

— 1 столовая ложка мелко нарезанного шнит-лука

— 1 столовая ложка мелко нарезанной итальянской петрушки

— 1 ½ чашки сметаны

— 1 ½ столовых ложки томатной пасты

— соль и перец по вкусу

— 2 чайные ложки лимонного сока

— 12 треугольных тостов, обжаренных в анчоусном масле (см. рецепт в романе „Если бы смерть спала“)

— 3 желтка сваренных вкрутую яиц

Положите куски осетрины в латку, добавьте лавровый лист, фенхель, укроп и залейте молоком, чтобы рыба была полностью им покрыта. Поставьте на огонь и доведите до кипения, после чего снимите с огня и дайте постоять около 3 минут. Выньте рыбу и обсушите. В сковороде растопите сливочное масло и обжарьте лук-шалот и грибы до золотистого цвета. Добавьте шнит-лук и готовьте еще 2 минуты. Добавьте сметану, томатную пасту, хорошенько перемешайте и прогрейте, но не доводя до кипения. Приправьте по вкусу. Снимите соус с огня и влейте лимонный сок. Выложите каждый кусок осетрины на 2 треугольных тоста, сверху полейте соусом и посыпьте тертыми яичными желтками. Оставшийся соус подайте отдельно в соуснике.

Заканчивается роман самым благополучным образом — идиллией на кухне, где Фриц кормит Арчи:

> …он взял мою тарелку и вернул ее с горячим куском свинины… обжаренной в сухарях, с приправами и апельсиновым соком.

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

Надеемся, вы догадались, что это был все тот же американский скрэппл с душицей (а совсем не с „апельсиновым соком“) — блюдо, с которого мы и начинали наше расследование…

УБЕЙ СЕЙЧАС — ЗАПЛАТИШЬ ПОТОМ
KILL NOW — PAY LATER (1964)

Утром обычного рабочего дня вице-президент фирмы „Мерсерз Боббинз“ Деннис Эшби (тридцати девяти лет, женатый, бездетный) вывалился из окна собственного кабинета на 10 этаже. По словам его вдовы и коллег по бизнесу, он был совершенно здоров и его дела находились в полном порядке, так что у него не имелось ни малейшего основания для самоубийства… Подозрение падает на Пита Васоза — чистильщика сапог, которого вскоре также находят мертвым. Его дочь, Эльма Васоз приходит в дом Вульфа с просьбой защитить доброе имя отца…

Практически ни одна молодая женщина не могла почувствовать себя комфортно в старом особняке Вульфа, так как все живущие там мужчины были закоренелыми холостяками, а Вульф и Фриц похоже просто побаивались женщин, считая, что они только осложняют и без того сложную жизнь…

> … Я поднялся на два пролета лестницы в „южную“ комнату, постучал в дверь, услышал едва различимое „Войдите!“ и вошел. Эльма сидела на краю постели, расчесывая волосы.
>
> — Кажется, я заснула, — смущенно пробормотала она, — который час?
>
> — Фриц сказал, что вы съели всего одну из его знаменитых креольских оладий. Вам, очевидно, не нравятся низкорослые мужчины?
>
> — Извините, это я ему не нравлюсь. И я его ни капельки не виню за это. От меня одно беспокойство. — Она глубоко вздохнула.
>
> — Это неверно. Просто Фриц подозревает каждую женщину, которая входит в этот дом, в желании забрать его в свои руки.

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

Бедный Фриц! Даже ироничный Арчи вряд ли бы осмелился назвать его „низкорослым“… Тем более, что Гудвин на самом деле и говорит-то совсем о другом.

— Фриц сказал, что вы съели всего два (а не один, хотя, кто считает?!) из его знаменитых креольских фриттеров. Вы имеете что-то против креветок?

Непонятно, зачем переводчик пытается заменить креветок (shrimp) „низкорослыми мужчинами“? Кроме того, как уже неоднократно было замечено, перевод слова fritter — „оладьи“, далеко не всегда соответствует действительности. В данном случае, Фриц делает широко распространенные в креольской кухне „котлетки-фриттеры“ из рубленных креветок.

Креольские фриттеры с сырным соусом (Creole Fritters with Cheese Sauce)

На 12 фриттеров вам потребуется:
— 500 г. креветок среднего размера
— ½ чашки белого вина
— ½ чашки воды….
— 1 лавровый лист
— 6 горошинок черного перца
— 1 маленькая луковица, нарезанная колечками
— 1 чашка муки
— 1 чайная ложка пекарского порошка
— ½ чайной ложки соли
— 1/8 чайной ложки кайенского перца
— 2 крупных яйца
— ½ чайной ложки лимонного сока
— 1 чашка растительного масла

Очистите креветок от панцирей и удалите у них темную жилку. На небольшом огне доведите смесь вина и воды до кипения. Положите лавровый лист, черный перец и лук, добавьте креветки и варите 3–4 минуты. Выньте креветки шумовкой (бульон не выливайте), обсушите и порубите, но не слишком мелко. Взбейте яйца и аккуратно введите их в процеженный и охлажденный бульон, в котором варились креветки. Просейте муку, пекарский порошок и кайенский перец и добавьте их вместе с креветками туда же. Влейте лимонный сок и как следует перемешайте до получения однородной массы. В большой сковороде — разогрейте растительное масло и, формуя руками из креветочно-мучной массы котлетки, обжаривайте их до золотистого цвета с обеих сторон. Обсушите полученные фриттеры на бумажном полотенце, а затем выложите на подогретое блюдо.

Теперь приготовим сырный соус — он, кстати, появляется на столе Вульфа довольно часто.

Сырный соус (Cheese Sauce)

Для его приготовления вам понадобится:
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 1 ½ чашки нежирных сливок
— кайенский перец по вкусу
— 1 столовая ложка лимонного сока
— ¾ чашки тертого вермонтского чеддера[39]
— 1 чайная ложка томатной пасты
— 2 столовые ложки сухого хереса

Растопите масло в сотейнике, добавьте муку и помешивая, обжаривайте 2 минуты. Затем постепенно вводите сливки и, при постоянном взбивании венчиком, доведите соус до густоты. Приправьте кайенским перцем и лимонным соком, добавьте сыр и помешивайте, пока он не расплавится. Добавьте томатную пасту и херес. Этот соус обязательно подают горячим.

Оговоримся сразу — все подозрительно простые блюда, подаваемые к столу Вульфа, на 99 % переведены неправильно или неточно. Вот еще один пример из романа.

> Я всегда завтракаю на кухне, но Фриц, очевидно, посчитал, что кормить гостью тоже там неприлично, и накрыл нам на стол в столовой: апельсиновый сок, горячие лепешки с медом и взбитыми сливками, пара кусочков бекона, пара яиц всмятку с чесноком и две чашки кофе.
>
> *Издательская фирма „КУбК-а“, 1994*

Не будет Вульф есть, а Фриц готовить какие-то там тривиальные яйца всмятку, тем более, с чесноком! И Стаут предупреждает об этом читателя, называя блюдо совершенно иначе — shirred eggs. Все правильно! Американцы с конца XIX века называют так „запеченные яйца“. Существует даже специальный глагол shirr — запекать (яйца и т. п.) в маленькой смазанной маслом сковороде-форме с несколькими (чаще всего двумя) выемками под каждое яйцо. Яйца аккуратно разбивают (каждое в свое углубление), обычно заливают сверху сливками или молоком, посыпают панировочными сухарями, тертым сыром, шнит-луком (chives — это совсем не „чеснок“!) и запекают. Весь „смак“ таких яиц заключается в том, что при правильном их приготовлении белки становятся твердыми, а желток — остается

мягким. Подобное блюдо упоминается сразу в нескольких произведениях Стаута — „Лига перепуганных мужчин“, „Право умереть“ и „Убей сейчас — заплатишь потом“. Чаще всего его переводчики называют „пара яиц всмятку“ — здесь правильно только то, что яиц, действительно, „пара“, так как Фриц действительно пользовался описанной выше классической посудой (shirred dish), рассчитанной ровно на два яйца…

Запеченные яйца (Shirred Eggs)

Вам понадобится:
— 2 сырые колбаски
— ½ столовой ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки нежирных сливок
— 2 крупных яйца
— ¼ чайной ложки соли
— 1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца
— щепотка паприки
— ¼ чайной ложки мелко нарезанного шнит-лука

Обжарить колбаски и выложить их на бумажное полотенце. Смазать маслом специальную форму для яиц, добавить сливки, и аккуратно разбить в выемки яйца, стараясь не повредить желток. Выложить сверху колбаски, посыпать солью, перцем, паприкой и шнит-луком, а затем запекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 10–15 минут.

Бывают ситуации, когда даже бедняге Фрицу приходится участвовать в „следственно-розыскных мероприятиях“. Вполне естественно, что обычно невозмутимый повар начинает нервничать. А поварам нервничать категорически противопоказано…

> Вульф должен был находиться наверху в теплице. Я собрался уже трезвонить, но дверь внезапно отворилась, на пороге стоял Фриц. Очевидно, он занял сторожевой пост в холле. Прижав палец к губам, чтобы я не поднял крика, он пояснил:
>
> — Компания.
>
> Он принял у Эльмы пальто, выражая уважение даме, не переставая говорить на ходу:
>
> — Трое, двое мужчин и одна женщина. В кабинете. Мистер Мерсер, мистер Хоран и мисс Кокс. И ты ведь знаешь, что я никогда не слежу за посетителями.
>
> — Точно. Но если они принесли с собой бомбу, она не взорвется до их ухода. Когда они явились?
>
> — Минут десять назад. Вульф велел им вернуться через час, но они настаивали, что хотят его видеть немедленно, тогда он распорядился провести их в кабинет, а мне ждать в холле. Я объяснил ему, что готовлю трехслойное желе, но он сказал, что один из них — убийца. Я хочу выполнить свое дело, ты это знаешь, Арчи, но у меня не получится хорошее желе, если я буду

следить за убийцами.

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

И, кстати, есть от чего нервничать! Загадочное „трехслойное желе“ на деле оказывается мясным глясом, или глясом де-виандс (glace de viande) — очень концентрированным, уваренным до ½0 первоначального объема, желеобразным мясным бульоном. В традиционной французской кухне такой продукт используется как полуфабрикат для приготовления супов, рагу, подливок и соусов. Кстати, этот термин достаточно широко применялся и в русской дореволюционной кухне. Например, поваренная книга Елены Молоховской, изданная в Петрограде в 1916 году, дает такое определение: „Глясировать — намазывать кисточкой густо уваренным бульоном (так называемым „глясом“) нашпигованное мясо, соте, поджаренный хлеб и т. п.“ Еще в XIX веке в меню знатных петербургских домов входило блюдо „говядина глясе“ — отварная говядина в густом мясном соусе, в который иногда добавляли немного ракового масла.

Трудяга Фриц многие полуфабрикаты, особенно требующие больших затрат времени, готовит впрок. К ним, несомненно, относится и мясной гляс. Судите сами…

Мясной гляс (Glace de Viande)

На 2 чашки вам потребуется:
— 3–4 кг говяжьих голяшек
— 3–4 кг телячьих голяшек
— 2,5–3 кг куриных спинок и шеек
— 1 центральный побег сельдерея, нарезанный кусочками
— 6 нарезанных морковок
— 4–5 нарезанных луковиц
— 4 нарезанные головки лука-порея
— вода
— 2 чашки мякоти помидоров

Нарубите голяшки на куски длиной 5–8 см. Положите их в большую сковороду вместе с куриными спинками и шейками и обжаривайте до золотистого цвета в разогретой до 220 °C духовке. Переложите все в большую кастрюлю, добавьте овощи, налейте воду так, чтобы ее уровень был выше содержимого на 10 см и варите под крышкой в течение не менее 12 часов на очень маленьком огне (на асбестовой подставке), периодически снимая жир. Выньте кости, процедите бульон и продолжайте варить, сняв крышку, пока бульон не уварится наполовину (не забывайте периодически снимать жир). Вновь процедите бульон через двойной слой марли. Продолжайте готовить, пока бульон не превратится в желеобразную массу. Выложите ее в закрывающуюся посуду, остудите и храните в холодильнике.

В заключение, несколько полезных кулинарных советов „от Вульфа“. Они вполне могут пригодиться тем» кто собрался жениться. В приведенном ниже отрывке Вульф беседует в своем кабинете с Эндрю Бушем, секретарем крупной корпорации и управляющим конторой. Бушу тридцать с небольшим лет, он пока не женат, но, похоже, что дни его холостяцкой жизни сочтены…

> Вульф… взглянул на часы.
>
> — Вы когда-либо сидели за столом с мисс Вассоз, обедали или ужинали вместе с ней?
>
> — Не понимаю, какое отношение…
>
> — Никакого, но вопрос оправданный. Так «да» или «нет»?
>
> — Нет. Я дважды приглашал ее в ресторан, но она отказалась.
>
> — В таком случае, с вашей стороны было опрометчиво просить ее стать вашей женой. Вы не можете определить, что собой представляет любая

женщина, пока не окажетесь вместе с ней за едой. Я приглашаю вас отобедать с нами. Будет куриный бульон с яичными желтками и шерри, жареная куропатка под белым винным соусом, телячьи котлеты и виноград. Вы нас не объедите. На всех хватит.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Итак, чем же собирается проверять будущую новобрачную Вульф? Оказывается — протертым щавелевым супом на курином бульоне (chicken sorrel soup), а совсем не «куриным бульоном». Такой суп, так же как и наши «родные» зеленые щи из щавеля, во всем мире принято подавать с яичными желтками (в переводе все правильно), однако для «вкуса» Фриц добавляет в него немного сухого хереса (а не «шерри» — опять переводчикам не дает покоя «красивое» иностранное слово)… Особенно широко протертый щавелевый суп распространен во французской кухне, где его называют potage germiny, или germiny a l'oseille. Его рецепт мы подробно рассмотрим немного позже, при расследовании романа «Звонок в дверь», а пока перейдем к следующему «тестовому» блюду для жениха и невесты…

И опять переводчик совершенно напрасно искажает оригинальный текст Стаута. «Жареная куропатка под белым винным соусом» на деле оказывается «жареными перепелами» (roast quail) — только в самых северных штатах США, и то редко, словом quail называют куропатку. И подаются перепела под соусом из белого вина, крепкого телячьего бульона, используемого в качестве основы многих соусов (конечно же, veal stock-телячий бульон, а совсем не «телячьи котлеты»), и белого винограда (это — не отдельный десерт, а компонент соуса!).

Перепела — деликатесный продукт большинства кухонь мира, когда-то хорошо известный и в нашей стране. Благодаря Михаилу Булгакову («Мастер и Маргарита») мы прекрасно знаем, что в знаменитом на всю Москву МАССОЛИТском ресторане подавали изумительных «перепелов по-генуэзски… за десять с полтиной».

Французы называют перепела caille и готовят из этой птицы множество изысканных блюд, например, cailles Veronique (перепела Вероники). Тушку обваливают в смеси муки, соли и перца, обжаривают в разогретом сливочном масле и тушат в сухом белом вине, добавив за пять минут до готовности стакан зеленого винограда без косточек и несколько ложек очищенного миндаля. Именно это блюдо (точнее его версию) и предлагает Фриц к столу — недаром его рецепт так и называется «жареные перепела Вероники»… Секрет такого довольно неожиданного

названия заключается в том, что в классической французской кухне термином a la Veronique издавна называют все блюда, приготовленные с белым виноградом без косточек, или украшенные им. Тем самым виноградом, который переводчик принял за десерт…

Итак, готовим перепелов Вероники!

Жареные перепела Вероники (Roast Quail Veronique)

На 6 порций вам потребуется:

— 6 перепелов

— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

— 1 ½ чашки отварного дикого риса

— ½ чашки растопленного сливочного масла

— 2/3 чашки сухого белого вина

— ½ чашки телячьего бульона

— ½ чашки зеленого винограда без косточек, очищенного от кожицы

— 12 кусков хлеба (желательно, приготовленного по рецепту Фрица)

— 250 г. вареной джорджийской ветчины

Вымойте и насухо оботрите тушки перепелов. Натрите их внутри солью и перцем и нафаршируйте каждую смесью дикого риса с небольшим количеством растопленного сливочного масла. Свяжите крылышки и ножки перепелов, положите птиц в неглубокую сковороду, смажьте их сверху маслом и жарьте 5 минут в духовке, разогретой до 220 °С. Затем убавьте огонь до 150 °С и готовьте еще 20 минут, периодически поливая растопленным маслом. Выложите перепелов на подогретое блюдо и держите под крышкой, чтобы не остыли. Налейте в сковороду вино, телячий бульон и доведите до кипения. Уменьшите огонь, добавьте виноград, готовьте 5 минут и приправьте по вкусу. Хлеб разрежьте по диагонали на треугольники и обжарьте в небольшом количестве сливочного масла. Выложите тосты на блюдо, сверху положите нарезанную тонкими полосками ветчину, затем — перепелов и сверху полейте соусом. Остальной соус подайте отдельно в соуснике.

ВАРИАНТ. Исключите из рецепта хлеб и ветчину, положите обжаренных перепелов в кастрюльку, полейте соусом и держите 10–15 минут в духовке на среднем огне. После этого выньте из духовки, выложите на блюдо, подогрейте ½ чашки коньяка и перед самой подачей (прямо на столе) полейте перепелов теплым коньяком и подожгите (такой кулинарный прием называется «фламбированием»).

Читателю наверняка будет интересно узнать, что подобное блюдо издавна известно и в России, а его рецепт даже вошел в знаменитый «Архив царских поваров золотого царствования Дома Романовых»:

Перепела в виноградном соке. Любимое блюдо царицы Екатерины I Алексеевны. 8 перепелов, 400 г. винограда, 1 ст. ложка масла. Подготовленных перепелов подрумянить на масле в глубокой посуде. В кастрюлю с перепелами положить ягоды винограда и немного отжатого виноградного сока, добавить бульон из дичи или телятины, сбрызнуть коньяком и поставить в жарочный шкаф на 10 минут.

Довольно доходчиво и по-царски просто… А вот что пишет об этом рецепте израильский (когда-то питерский) поэт и кулинар Михаил Генделев в одной из статей своего знаменитого цикла «Общество чистых тарелок»:

> Перепелов купил в тель-авивском суперсоле на Бен-Йегуде полгода назад. Виноград был — «мускат», бульон был, пардон, говяжий, коньяком сбрызнул. (Еще как сбрызнул!) Перепелов было не 8, а 2… Ну что вам сказать? Да… Перепела, как перепела, только в виноградном соке… Однако: аналогичным образом готовил я пару раз цыплят. Один раз без винограда, обойдясь полбутылкой покупного виноградного сока, один раз с виноградом — белым. Рекомендую. И рекомендую добавить в «перепелов» немного мускатного ореха.

Не пропадет кулинарная культура! И проследить ее можно, оказывается, не только во времени, но и в пространстве — Париж, Нью-Йорк, Санкт-Петербург и, наконец, Тель-Авив…

БАНАЛЬНОЕ УБИЙСТВО
MURDER IS CORNY (1964)

Без четверти пять, то есть четыре часа назад, на аллее за рестораном Рустермана был найден труп мужчины. Несчастный был убит ударом по затылку куском металлической трубы, валявшимся рядом с телом на земле. В его фургоне, стоявшем подле разгрузочной платформы складского помещения, полиция обнаружила девять картонок с кукурузными початками. На одной из них было написано имя Ниро Вульфа, получавшего по такой картонке каждый вторник…

Что в Америке может быть банальней кукурузы? Пожалуй, только убийство… Слово corn (собирательное название всех культивируемых зерновых) в различных англоязычных регионах обычно применяется к наиболее широко распространенной там зерновой культуре. Например, в Англии им называют пшеницу; в Шотландии и Ирландии — овес; в Австралии — рожь или кукурузу. Американцы это слово используют исключительно для кукурузы (первоначально Indian corn), а иногда и для кукурузной водки. Кроме того, в разговорном американском языке слово «corny» означает «банальный», на чем построена не только интрига романа, но и его название, которое дословно можно перевести и как «Кукурузное убийство»…

В ходе расследования странного «кукурузного» (или банального) убийства Вульф разъясняет инспектору уголовной полиции Кремеру лучший способ приготовления кукурузы в початках, несомненно заслуживающий внимания читателей.

> — Вы знаете, что кукуруза поступает от человека по имени Дункан Мак-Леод, который ее выращивает на ферме милях в шестидесяти отсюда. Он снабжает нас початками вот уже четыре года, и в точности знает, чего я требую. Они должны быть в стадии «восковой зрелости» и срезаны самое большее за три часа до того, как попадут ко мне… Вы сами любите молодую кукурузу?
>
> — Да.
>
> — Кто вам ее готовит?
>
> — Жена, разумеется. У меня нет Фрица.
>
> — Она варит их в воде?
>
> — Конечно. А Фриц в пиве?
>
> — Нет. Миллионы американских женщин и

некоторые мужчины совершают это святотатство каждый день. Они превращают несравненное лакомство в простой пищевой продукт. Очищенная и сваренная в кипятке молодая кукуруза вполне съедобна и полезна, но если ее сунуть на сорок минут в лиственной оболочке в очень жаркую духовку, очищенная уже за столом и слегка подсоленная кукуруза является настоящей пищей богов. Изобретательность и воображение ни одного шеф-повара не создало лучшего блюда. Американских хозяек следовало бы самих сварить в кипятке!

… В идеале кукуруза прямо со стебля попадает в печь, но, конечно, для городских жителей это неосуществимо. Если она собрана в правильной стадии созревания, она не пригодна для еды через двадцать четыре часа и даже сорок восемь часов.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Кстати, вы знаете как правильно есть запеченную кукурузу? Вот, что советует Эмили Гост в своей знаменитой книге «Этикет», считающейся классикой американской литературы.

«По поводу этого очень вкусного, но весьма непростого „в обращении“ блюда можно дать только одну рекомендацию — умерьте пыл, с которым вы вгрызаетесь в початок, и постарайтесь есть его как можно аккуратней. Не имеет значения, разламываете ли вы початок пополам или держите его с двух концов. Нужно только класть не слишком много масла, а если вы не можете без этого обойтись, помажьте лишь первые два ряда зерен, потом посолите, поперчите, съешьте их, а затем повторите всю процедуру со следующими двумя рядами и так далее. Предусмотрительным хозяйкам следует положить на стол маленькие острые ножи для овощей с узким лезвием (идеально подходят также ножи для бифштексов), и гости, если захотят, смогут воспользоваться ими, чтобы срезать зерна с початка. Когда это блюдо подается на официальных обедах, зерна заранее вышелушиваются из початка и заливаются сметаной или маслом».

Будем считать этот совет прелюдией к нашему расследованию. А начнем мы наш «детектив» с кукурузных оладий, которые, возможно, наиболее часто упоминаются в произведениях Стаута, если, конечно, не считать пива и молока.

Арчи Гудвин даже относит их к высшей категории еды, называя «амброзией», то есть пищей богов.

> … Я прошел на кухню и сел за свой столик с газетой в руке, Фриц принес мне — что бы вы думали? Кукурузные оладьи. Среди полученных накануне початков восемь были превосходными… С беконом и домашним вареньем из черной смородины они были настоящей амброзией. В отчетах «Таймс» об убийстве имя Вульфа упоминалось дважды, а мое четыре раза. Так что ленч мне показался божественным. Я расправился с девятой лепешкой и раздумывал, налить ли себе третью чашку кофе и взять еще парочку оладышков, когда раздался входной звонок.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

В данном случае Стаут имеет в виду не совсем «кукурузные оладьи» (в оригинале «corn fritter») хотя большинство англо-русских словарей дает такой перевод слова «fritter». Переводчик и сам явно чувствует что-то неладное, поэтому в конце отрывка уже называет их «лепешками»… В США одним из самых любимых блюд считаются так называемые кукурузные «фриттеры» (corn fritters). Для их приготовления зерна кукурузы молочной зрелости смешивают с кляром, зачерпывают ложкой полученную смесь и обжаривают на сковороде в большем количестве растительного масла до образования румяной корочки — технология, довольно похожая на приготовления оладий. Поэтому мы и оставили такое название в рецепте Фрица…

Правда, в оригинале у Стаута такие оладьи подают не с вареньем из черной смородины (очередная «вольность» переводчика), а с blackberry jam — ежевичным джемом (еще один термин, который легко найти в любом англо-русском словаре!)… В других произведениях, Фриц дополняет кукурузные оладьи американским осенним медом, греческим тимьяновым медом или анчоусным, маслом — все зависит от того, когда и как он их подает. Они могут быть и просто «перекусоном», и прекрасным гарниром, подаваемый к основному блюду, и основным блюдом ланча… Последнее подтверждает фрагмент из романа «И быть подлецом», хотя переводчик заменил в тексте ланч на обед.

> Если тридцать три часа спустя, в четверг, кто-нибудь захотел узнать, как продвигаются дела, он смог бы удовлетворить свое любопытство, заглянув в столовую и понаблюдав за поведением Вульфа за обедом. Последний

состоял из кукурузных оладий с осенним медом, сосисок и салата. Обычно во время еды Вульф общителен, разговорчив, любит пошутить. На сей раз он был замкнут, раздражителен и мрачен.

Издательство «Радуга», 1991

Итак, готовим…

Кукурузные оладьи (Corn Fritters)

На 12 оладий вам понадобится:
— 8 молочных початков кукурузы
— 1 ¼ чайной ложки соли
— ¼ чашки молока
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 2 яичных белка
— ½ чашки растительного масла (или немного больше)

Удалите оболочку с початков и сделайте на них несколько глубоких надрезов ножом, так чтобы молочная жидкость могла стечь в миску. Затем в ту же миску срежьте зерна с початка, добавьте соль, молоко, просеянную муку и хорошенько размешайте. Поставьте в холодильник на 15 минут, а затем взбейте яичные белки до густоты и осторожно введите в охлажденное тесто. Столовой ложкой зачерпните тесто и опускайте в горячее растительное масло, покрывающее дно сковороды слоем в 1 см и жарьте до золотистой корочки с обеих сторон. Подавайте горячими.

А что делать, если кукурузу вдруг не привезли? Правильный ответ есть в романе.

> По договоренности с фермером по имени Дункан Мак-Леод из Путман-Каунти каждый вторник, начиная с двадцатого июля и по пятое октября, мы получали только что срезанные початки в стадии восковой зрелости. Фриц их запекал прямо в листовой оболочке, которую мы очищали уже за столом. Четыре штуки предназначались мне, восемь — Вульфу и тоже четыре Фрицу на кухне. Кукурузу должны были привозить не раньше половины шестого и не позднее половины седьмого.
>
> А в тот день ее вообще не доставили, и Фрицу пришлось приготовить что-то наспех из яиц. Нет ничего удивительного, что после этого Вульф раздраженно созерцал глобус.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Если первая часть цитаты переведена совершенно правильно, то не вполне понятно, что с переводчиком случилось во второй? Действительно, кукурузу не доставили во время, и Фриц приготовил (совсем не наспех!) stuffed eggplant —

фаршированные баклажаны, а совсем не яйца!!! Интрига, скорее всего, заключается в следующем. Плоды баклажана-ягоды (а не овощи) округлой, грушевидной или цилиндрической формы, желтые с коричневыми полосами, зеленые, фиолетовые, пурпурные или белые. Последние, на самом деле похожи на большие вытянутые яйца, что объясняет и английское название баклажана eggplant (яйценосное растение) и довольно редкое сегодня название его плода egg-apple (яйце-яблоко)… Вот из этих-то названий и торчат «яйца» (извините, уши!) упомянутого выше перевода. А ведь Стаут пользуется словом «eggplant», встречающимся в любом англо-русском словаре.

Вот и рецепт «блюда из яиц», то есть — из баклажанов. Кстати, попробуйте-ка сделать его «наспех»!

Фаршированные ягнятиной баклажаны (Lamb-Stuffed Eggplant)

На 6 порций вам понадобятся:
— 600 г. фарша из ягнятины
— 1 натертая на терке средняя луковица
— 1 чашка отварного риса
— ½ чашки томатного сока
— ½ мелко порубленного стручка зеленого перца
— ¼ чашки нарезанного укропа
— 2 столовые ложки изюма-коринки
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки
— 3 столовые ложки кедровых орешков
— 3 средних баклажана
— пучок петрушки
— 4 столовые ложки сливочного масла
— ¾ чашки сухого белого вина
— ¾ чашки воды

Смешайте в миске мясной фарш, лук, рис, томатный сок, зеленый перец, укроп, изюм-коринку, соль, перец и кедровые орешки. Оботрите баклажаны влажной тканью, разрежьте пополам, выньте мякоть, оставив примерно по сантиметру до кожуры плода. Наполните баклажаны приготовленным фаршем. Поставьте на дно латки или большой кастрюли подставку, закройте ее сверху толстым слоем петрушки, на нее выложите баклажаны и на каждый — кусочек сливочного масла. На дно кастрюли налейте вино и воду, плотно закройте кастрюлю крышкой и готовьте на среднем огне в течение часа. Готовые баклажаны выложите на подогретое блюдо и подавайте под соусом, рецепт которого приведен ниже.

Для приготовления соуса вам понадобится:
— 1 чашка жидкости, в которой готовились баклажаны
— 2 крупных яйца
— 1 желток
— 3 столовые ложки сока лайма
— щепотка паприки

Процедите жидкость, в которой готовились баклажаны, в миску. В другой миске взбейте яйца до образования пены. Добавьте сок лайма, хорошенько перемешайте, перелейте в сотейник и при постоянном помешивании вливайте в сотейник бульон. Готовьте соус на малом огне, пока он не загустеет.

Добавьте паприку, перелейте в соусник и подавайте к фаршированным баклажанам.

Следующее блюдо летнего обеда у Вульфа приготовлено из креветок — их американцы едят и отварными с кетчупом, и жарят во фритюре или на гриле, и запекают с различными соусами. Фриц решил приготовить креветки по-бордоски…

> Вульф кивнул, продолжая накладывать на тарелку креветок из кастрюли, над которой поднимался пар…
>
> — Этот салат из креветок приготовлен не с луком, а с чесноком. Мне так больше нравится, но Фриц хочет слышать твое мнение.
>
> — С удовольствием скажу. Запах потрясающий, надо признаться.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994.*

Мы не стали бы называть «салатом» блюдо, от которого «поднимается пар»… Похоже и Стаут с нами согласен, так как в оригинальном тексте называет его shrimp Bordelaise, то есть креветки по-бордоски. В классической французской кулинарии термином a la bordelaise (по-бордоски) называют способ приготовления, когда грибы обжаривают с толчеными сухарями, чесноком, петрушкой и луком-шалотом. Так же называют и блюда, приготовленные и поданные с бордоским соусом, или соусом бордалез {sauce bordelaise). Такой классический французский коричневый соус делают из красного вина, коньяка, лука-шалота, обжаренного на оливковом масле, перца, тимьяна и костного мозга, добавляемого в самом конце приготовления. Подают бордоский соус обычно к мясным блюдам, особенно к вареному мясу, лангету, филе, бифштексу или ростбифу. Однако существует и его «рыбная» версия, где используется не красное, а белое бордоское вино.

А насчет чеснока Вульф совершенно прав — креветки просто взывают к чесноку! Хотя, конечно, можете попробовать и лук…

Креветки по-бордоски (Shrimp Bordelaise)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 1 кг свежих креветок
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 мелко нарезанная морковь
— 2 очень мелко нарезанные луковицы шалота
— 1 зубчик очень мелко нарезанного чеснока
— 1 ветка петрушки
— 1 лавровый лист
— 1 чайная ложка соли
— ½ чашки сухого белого вина
— ¼ чашки коньяка
— 1 чайная ложка пшеничной муки
— 1 столовая ложка несоленого сливочного масла

Очистите креветки от панцирей, удалите из каждой темную жилку и промойте. Растопите масло в большом толстостенном сотейнике. Положите в него морковь, лук-шалот, чеснок, петрушку и лавровый лист и поставьте на маленький огонь на 15 минут, периодически помешивая (следите, чтобы смесь не подгорала). Добавьте креветки, соль, вино и коньяк и увеличьте огонь, чтобы смесь закипела. Уменьшите огонь и готовьте креветки 6–7 минут, периодически встряхивая сотейник. Выложите креветки на подогретое блюдо. Выньте петрушку и лавровый лист из сотейника, увеличьте огонь и уварите жидкость до половины первоначального объема. Тщательно смешайте муку с несоленым сливочным маслом и добавьте в жидкость. Поставьте соус на огонь на 3–4 минуты, чтобы он загустел, и полейте им креветки.

ВАРИАНТ. Замените чеснок столовой ложкой очень мелко нарезанного или промолотого репчатого лука. Так вы получите полное представление о том, удалось ли Фрицу и Вульфу таким образом улучшить соус…

В произведении встречается и блюдо из утки, также требующее довольно подробного кулинарного расследования…

> К тому же мне было известно, что из кухонного окна ничего не видно, стекла изнутри были окрашены, чтобы парни и девицы не забирались бы на платформу наблюдать за тем, как Лео, раскладывая уток по порциям, подбавлял костей к наиболее мягким частям, а Феликс подмешивал гусиный жир в филе из перепелов.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

На самом деле, конец приведенного отрывка у Стаута звучит несколько иначе. Судите сами.

> …наблюдать за тем, как Лео вынимает кости из утки, а Феликс вмешивает гусиную кровь в руанский соус…

Ну, с точностью до наоборот! С какой целью Лео «подбавлял костей к наиболее мягким частям» знает, наверное, только переводчик… Потому что Лео у Стаута как раз вынимал кости из утки (boning a duck), как положено по рецепту, по смыслу и по-английски… Похоже, что переводчик, измученный советским общепитом, решил, что Лео подпихивает костей к лучшим кусочкам, дабы соблюсти пропорцию в весовом стандарте блюда из утки, согласно какому-то американскому ГОСТу. Не пропадать же костям!

Также ничего мы не можем сказать и по поводу неведомого «филе из перепелов», к которым Феликс зачем-то «подмешивал гусиный жир»… У Стаута ясно написано sauce rouennaise — руанский соус, или соус руанез! Один готовил блюдо, а другой соус — вполне логично! Однако, о соусе чуть позже, а пока приготовим утку.

Утка без костей с руанским соусом (Boned Duck with Sauce Rouennaise)

На 6 порций вам понадобится:
— 2 утки весом по 2,5 кг каждая
— 200–250 г. креветок
— 4 столовые ложки сливочного масла
— ½ чашки нарезанного кубиками сельдерея
— 2 столовые ложки нарезанного кубиками лука-шалота.
— ¼ чашки нарезанных ломтиками шампиньонов
— 2 «пупочных» апельсина навель[40]
— 1 чашка нарезанного кубиками хлеба
— 1 ½ чашки вареного «дикого» риса
— 2 ½ чашки сухого белого вина
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— 1–2 чашки куриного бульона
— 2 маленькие нарезанные луковицы
— 2 нарезанные веточки петрушки
— 1 нарезанный стебель сельдерея

Удалите кости из уток, оставьте печень для соуса. Отварите, очистите от панцирей и порубите креветки. В сливочном масле на маленьком огне обжарьте сельдерей, лук-шалот и грибы в течение 5 минут. Добавьте креветки и жарьте еще 3 минуты. Почистите апельсины, разделите их на дольки, нарежьте, положите в миску и смешайте с кубиками хлеба, диким рисом и ½ чашки вина. Добавьте приготовленные креветки, грибы и травы, посолите и поперчите по вкусу. Разделите смесь пополам.

Уложите уток кожей вниз и оботрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. Посыпьте солью, перцем и равномерно намажьте приготовленным фаршем. Сверните каждую утку в рулет, закрепите бечевкой или оберните марлей, закрепив ее с двух концов. Положите рулеты в большую посуду, налейте туда же оставшееся вино и 1 чашку куриного бульона, добавьте лук, петрушку и сельдерей — бульон должен наполовину прикрывать уток. Закройте посуду и готовьте уток в разогретой до 180 °C духовке 2–2,5 часа. Время от времени снимайте образовавшийся жир и поливайте бульоном. Готовых уток выложите на блюдо, снимите бечевку или марлю и дайте слегка остыть (10–15 минут), затем нарежьте ломтиками и подавайте с руанским соусом.

Закончим мы наше расследование уже упомянутым «филе из перепелов», то есть (пардон!) руанским соусом, или соусом

руанез (sauce rouennaise) — классическим французским соусом к дикой и домашней утке, который готовят из протертой утиной или куриной печени и лука с коньяком и пикантным красным соусом. Соус назван в честь расположенного недалеко от Парижа французского города Руана, особенно славящегося своим изумительной красоты собором и… потрясающими блюдами из утки. В легендарном парижском Cafe Angles когда-то огромной популярностью пользовались фирменные утята по-руански (caneton a la rouennaise) — утиные тушки фаршировали печенкой и подавали под красным винным соусом с печеночным пюре. Это блюдо 7 июня 1867 года вошло в меню легендарного «обеда трех императоров», на котором присутствовали Александр II, его сын-цесаревич (будущий Александр III) и прусский король Вильгельм I (ставший впоследствии первым императором Германии), посетившие открытие Всемирной выставки в Париже. Хотите попробовать королевский обед? Приступайте!

Руанский соус (Sauce Rouennaise)

Вам понадобится:
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 6 столовых ложек мелко нарезанного лука-шалота
— 2 столовые ложки мелко нарезанных грибов
— 1 столовая ложка муки
— 2 чашки куриного бульона
— 1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца
— 1 лавровый лист
— 2 столовые ложки томатной пасты
— ½ чашки красного вина
— 2 утиных печени
— ¼ чашки коньяка

В 2 столовых ложках сливочного масла обжарьте 4 столовые ложки лука-шалота и все грибы в течение 5 минут. Добавьте муку и при постоянном помешивании продолжайте готовить до тех пор, пока смесь не приобретет равномерный золотистый цвет. Медленно вливайте бульон и мешайте, пока не закипит. Добавьте перец, лавровый лист, томатную пасту и готовьте на малом огне 20 минут. Снимите с огня и процедите. В другом сотейнике растопите столовую ложку масла, добавьте 2 столовые ложки лука-шалота и готовьте 5 минут. Влейте вино и держите на огне, пока жидкость не уварится наполовину. Смешайте с содержимым первого сотейника и варите еще 10 минут. Пока готовится соус, мелко порубите утиную печень, добавьте ее в соус, тщательно перемешайте и готовьте еще 5 минут. Снимите с огня и влейте коньяк.

КРОВЬ СКАЖЕТ
BLOOD WILL TELL (1964)

Просматривая утреннюю корреспонденцию, Арчи наткнулся на конверт, в который был вложен галстук-самовяз с большим пятном, похожим на кровь. В результате Ниро Вульф и Арчи Гудвин были втянуты в расследование хладнокровного убийства, как всегда блестяще раскрытого великим сыщиком… Участвовал в расследовании и инспектор Крамер…

Хотя инспектор уголовной полиции Нью-Йорка Крамер проводит довольно много времени в красном кресле кабинета Вульфа, ему не часто выпадает удача разделить с ним трапезу. Арчи, со свойственным ему ехидством, не упускает возможности заставить его сожалеть об этом. Так происходит и в приведенном ниже отрывке, где Гудвин говорит с Крамером по телефону.

> — Я мог бы приехать к вам после обеда. У нас сегодня раки, спрыснутые белым вином с добавлением полыни, затем рыба под…

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

В отрывке сразу же чувствуется вольный стиль перевода. Например, не очень понятно, почему омаров (у Стаута — lobster) понадобилось называть «раками» (хотя омар — на самом деле рак, только морской). Вообще с этими морскими ракообразными в последние годы у переводчиков возникают большие трудности. Приведем, например, отрывок из русского перевода уже упомянутой ранее книги Эмили Гост «Этикет»:

> Истинные ценители омаров получают дополнительное удовольствие, отрывая одну за другой его ноги, пережевывая их и высасывая мясо через разломанный панцирь лобстера…

Комментарии излишни! Начинаете есть омара (кстати, даже не пытайтесь «пережевывать его ноги»!), а мясо высасываете уже у лобстера… «Грешат» этим и некоторые переводчики Стаута — приведем в подтверждение отрывок из романа «Пасхальный парад».

> Потратив тридцать минут на обед (я на скорую руку перекусил в баре, который специализируется на

устрицах и лобстерах), я заскочил в «Олловер Пикчерз Инк».

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Используемое в последнее время английское «лобстер» вносит немалую путаницу в терминологию отечественных кулинарных книг и ресторанных меню, хотя и звучит довольно экзотически. Возможно, это связано с тем, что блюда из омаров во все времена считались одними из самых дорогих в ресторанах всего мира, а, следовательно, и попытка придать морскому раку еще большую загадочность хотя бы в названии — вполне понятна. Вы заказываете неведомого в России «лобстера», а получаете (сами того не понимая) обычного омара, которого неоднократно едали ваши предки еще при царе-батюшке… К сожалению, семидесятилетняя диктатура советского общепита полностью вытеснила из нашей памяти не только вид и название этого морского ракообразного — большинство из нас даже плохо представляет себе, что с ним делать.

У американцев таких проблем не возникает. Америка на весь мир славится отборными мэнскими омарами длиной до 1 м и весом до 20 кг, вылавливаемыми вдоль атлантического побережья Северной Америки от Лабрадора до Северной Каролины. В Новой Англии и особенно в штате Мэн широко распространены так называемые lobster snack — небольшие придорожные ресторанчики, специализирующиеся на приготовлении блюд из свежих омаров.

Однако вернемся к нашему расследованию и еще раз внимательно перечитаем приведенный выше отрывок. Интересно, зачем Фрицу понадобилось «спрыскивать» омаров белым вином «с добавлением полыни» (это уже вермут!), а затем подавать еще и «рыбу под…» — омаров вполне достаточно. Оставим перевод на совести переводчика…

На самом деле у Стаута отрывок выглядит так.

… *У нас сегодня отваренные* (а не спрыснутые!) *в белом вине с эстрагоном омары* (а не с полынью!) *под соусом из белого вина, печени и икры омара*…

Теперь все понятно! Фриц готовит омары в белом вине с эстрагоном (tarragon), больше известным у нас как тархун. Эстрагон повара часто используют в качестве ароматической и вкусовой добавки к рыбным блюдам. Однако не стоило называть эту широко распространенную в кухнях многих стран мира пряную траву «полынью», хотя по-научному ее иногда и именуют «эстрагоновой полынью» (Artemisia dracunculus), так как она является одним из видов полыни. Кстати, полынь также

применяют в кулинарии (очень многие любят ее горький вкус и запах), например, для ароматизации вин и ликеров, а также как приправу к жареным мясным блюдам, особенно к жареному гусю.

Особого внимания в приведенном выше отрывке заслуживают два последних продукта, использованные в соусе к омарам. Их переводчики просто не нашли в наших англо-русских словарях и заменили в русском тексте на «рыбу под»… На самом деле Стаут имеет в виду признанные деликатесы: tomalley — зеленую печень омара и coral — коралловую икру самки (о них мы подробно рассказывали на в главе о романе «Охота за матерью»). Оба эти продукта добавляют в изысканные соусы к блюдам из морепродуктов — например, в «кардинальский» соус, описанный в романе «Охота за матерью».

Так поступает и Фриц.

Омар в соусе из белого вина (Lobsters with White-Wine Sauce)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 4 ½ чашки сухого белого вина
— 2 литра воды
— 3 веточки свежего эстрагона
— 1 большая луковица
— 1 лимон, разрезанный на 4 части
— 1 стебель сельдерея
— 1 лавровый лист
— 4 живых омара весом по 700–900 г. каждый
— 1 ½ чашки нарезанных грибов
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— ½ чашки жирных сливок

Налейте 4 чашки вина и воду в большую кастрюлю, добавьте эстрагон, лук, лимон, сельдерей и лавровый лист. Доведите жидкость до кипения и погрузите в нее омаров. Уменьшите огонь и варите 15–20 минут. Когда они будут готовы, выньте и обсушите. Разрежьте омаров вдоль пополам, распилив панцирь на животе острым ножом, сломайте щипцами клешни, выньте и отделите темную жилку в хвосте. Аккуратно выньте зеленую печень омара и икру и отложите их на отдельное блюдо — они понадобится для соуса. Процедите отвар, в котором варили омаров, и оставьте 3 чашки. 1 чашку бульона варите на сильном огне, пока количество жидкости не уменьшится вполовину. Добавьте грибы, полчашки белого вина и вновь варите, пока жидкость не уварится еще вполовину. Снимите с огня, процедите. В сотейнике растопите масло и, когда оно начнет пениться, добавьте муку. Хорошенько размешайте и обжаривайте, пока мука не приобретет золотистый цвет. Медленно влейте 2 чашки бульона, постоянно помешивая, и варите, пока соус не загустеет. Разотрите печень омара и икру в ступке и добавьте в соус. Варите соус еще 5 минут. Добавьте винно-грибную жидкость и варите еще несколько минут, пока соус не прогреется. Снимите с огня и введите сливки. Полейте соусом срезанную часть каждой половинки омара и глазируйте под верхним огнем (под саламандрой) минуту-другую. Оставшийся соус подайте к готовому блюду.

На своих обедах Вульф часто угощает клиентов супами Фрица, иногда даже помимо их желания…

Вульф нажал на кнопку звонка у себя на столе, и через мгновение появился Фриц.

— Поднос, пожалуйста, мадрилен готов?

— Да, сэр.

— И пудинг?

— Да, сэр.

— Подадите и первое, и второе, сыр со слезой и горячий чай…

Вульф, разумеется, отказался с ним разговаривать или слушать его, пока не будет съедено все, что находилось на подносе…

Кирк совершенно искренне заявил, что ему кусок не полезет в горло, но поскольку Вульф настаивал, он попытался, а коли человек способен что-то проглотить, то уж мадрилен Фрица со свекольной подливкой проглотит без труда, а после одной ложки его лимонного пудинга с соусом из жженого сахара вообще всякие споры прекращаются. Короче, когда я уносил поднос на кухню, на блюдечке оставался один кусочек сыра, все остальное исчезло.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Оставим в покое «сыр со слезой» — его, конечно же, нет в оригинальном тексте Стаута. Возможно, переводчика смутило то, что в оригинале Фриц подает сыр с водяным крессом (cheese with water cress), и из сочетания «cheese with water…» — буквально «сыр с водой» (кресс был просто отброшен) и родилась идиома «сыр со слезой», встречающаяся в русском языке. Вот что пишет по этому поводу знаменитая «Книга о вкусной и здоровой пище», изданная «Пищепромиздатом» в 1954 году:

«Процесс созревания обусловливает не только растворимость сырного белка, но сообщает также сыру вкусовой букет и рисунок поверхности его разреза („глазки“). Хорошо созревший, в меру выдержанный сыр дает на разрезе „слезу“ в „глазках“. Некоторые думают, что сырная „слеза“ есть прозрачный жир. Это неверно. „Слезы“ в сыре — капельки воды, насыщенные солями молока и поваренной солью — и ничем больше. Выступают они и проникают в „глазки“ в результате сложных биохимических процессов, происходящих в созревающем сыре, и их появление служит признаком его полной зрелости и хорошего вкуса. Поэтому-то сырные „слезы“ и ассоциируются с очень приятными

вкусовыми ощущениями и вызывают желание отведать ломтик сыра с такой „слезой“.

В отрывке переводчику встретился еще один довольно трудный кулинарный термин — мадрилен (madrilene), или консоме по-мадридски. Так в классической французской кухне называют консоме (consomme), в которое добавлен свежий томатный сок или мякоть помидоров. Подобный „суп“ подают горячим или холодным (в последнем случае его обычно желируют), но обязательно с долькой лимона. Кстати, во французской кухне термином a la madrilene (по-мадридски) называют блюда, приготовленные с помидорами или томатным соком (таким образом французы, видимо, закрепили за Испанией право считаться европейской „родиной“ помидоров). Фриц готовит мадрилен по-своему, в частности, добавляя в него свекольный сок, а совсем не „свекольную подливку“ (переводчик так интерпретировал beet juice, видимо, решив, что madrilene — какое-то экзотическое горячее блюдо с подливкой). Согласитесь, суп с „подливкой“ — звучит довольно странно…

Мадрилен со свекольным соком (Madrilene with Beet Juice)

На 4 чашки вам потребуется:
— 2 чашки куриного бульона
— 2 чашки томатного сока
— ½ чашки свекольного сока
— ¼ чашки сухого хереса
— ½ чайной ложки тертого лука
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— 2 чашки сметаны
— 1 столовая ложка нарубленного шнит-лука
— 3 столовых ложки красной икры

Влейте в сотейник куриный бульон, томатный и свекольный сок и херес, добавьте тертый лук, доведите сок до кипения, размешайте и варите на малом огне 15 минут. Посолите, поперчите и поставьте остывать. Смешайте сметану, шнит-лук и икру. Подавайте суп теплым, положив в центр каждой тарелки приготовленную смесь.

К приведенному рецепту сделаем одно небольшое пояснение по поводу сочетания сметаны, лука и красной икры. Так едят красную икру наши ближайшие соседи — финны. Получается довольно вкусно, даже когда вместо нежного шнит-лука используют натертый репчатый…

Однако вернемся к нашему обеду, а точнее к пудингу с соусом из „жженого сахара“. Это неправильно. На самом деле речь идет о коричневом (неочищенном) сахаре (brown sugar), который во многих западных странах предпочитают рафинированному, так как он содержит полезные минеральные вещества.

Пудинг с лимоном и хересом под соусом из коричневого сахара (Lemon-Sherry Pudding with Brown-Sugar Sauce)

На 6 порций вам понадобятся:
— 2 столовые ложки кукурузного крахмала
— ½ чайной ложки корицы
— ¾ чашки сахара
— 1 ½ чашки кипяченого молока
— 2 столовые ложки сливочного масла
— ½ чайной ложки соли
— тертая цедра 1 лимона
— 4 яичных желтка
— сок двух лимонов
— 3 столовые ложки сухого хереса
— 3 яичных белка
— коричневый соус (см. ниже)

В верхнюю кастрюлю водяной бани всыпьте кукурузный крахмал, корицу и сахар, добавьте молоко и мешайте, пока сахар полностью не растворится. Добавьте сливочное масло, соль, лимонную цедру и тщательно размешивайте, пока масло не растает. Слегка разотрите яичные желтки и при постоянном помешивании введите в смесь. Продолжайте мешать, пока смесь не загустеет настолько, что не будет стекать с деревянной ложки. Снимите с огня, добавьте лимонный сок и херес и тщательно размешайте. Взбейте до густоты яичные белки и аккуратно введите их в смесь. Разлейте по индивидуальным смазанным маслом формочкам и поставьте в сковороду, наполненную водой. Выпекайте в разогретой до 160 °С духовке 30 минут (готовность пудинга проверяется втыканием спички или зубочистки — она должна оставаться чистой). Выньте пудинг из духовки и дайте остыть.

В приведенном ниже рецепте соуса отчетливо видно, что для его приготовления сахар не жгут (все-таки не гусарскую жженку делают!), а растворяют в масле, вине и сливках…

Соус из коричневого сахара (Brown-Sugar Sauce)

На 2 чашки соуса вам понадобится:
— 4 столовые ложки сливочного масла
— 1 чашка коричневого сахара
— ½ чашки сухого белого вина (или шампанского)
— ¼ чашки нежирных сливок
— 1/3 чашки рубленого ореха макадамия

Положите масло в сотейник и, когда оно растопится, добавьте коричневый сахар. Когда сахар полностью растворится, постепенно добавляйте вино при постоянном помешивании. Доведите смесь до кипения и снимите с огня. Добавьте сливки и энергично взбивайте до однородной консистенции. Введите орехи и подавайте соус теплым к холодному пудингу.

В рецепте встречается мало известны» нам орех макадамия (macadamia), или киндаль — плод субтропического вечнозеленого дерева, родиной которого считают прибрежные влажные леса северо-востока Австралии. Этот очень вкусный съедобный орех назван в честь Джона Макадама (1827–1865) — жившего в Квинсленде (Австралия) шотландца, первым занявшимся его разведением. Сегодня макадамию широко культивируют на Гавайях, в Южной Америке, Африке и США. Из-за чрезвычайно твердой скорлупы блестящие круглые золотисто-коричневые орехи диаметром около 2,5 см, внешне немного напоминающие фундук, продают уже очищенными. Как в жареном, так и в сыром виде их используют как закуску, а также добавляют в десерты, салаты, в рыбные и мясные блюда, а также в соусы (что и делает Фриц)…

ПРАВО УМЕРЕТЬ
A RIGHT TO DIE (1964)

Жертвой очередного преступления стола очаровательная маленькая блондинка, а все улики указывали на ее щегольски одетого, хорошо образованного чернокожего жениха. Отдел по расследованию убийств посчитал дело закрытым, пока Ниро Вульф с Арчи Гудвином не раскрыли тайные мотивы убийства…

А мы начнем свое расследование с обеда, на котором присутствуют гости — отец Данбара Уиппла, главного подозреваемого по расследуемому делу, и его защитник Гарольд Р. Остер. Вульфу предоставляется прекрасная возможность проявить свое гостеприимство. Что, кстати, он с успехом и делает.

Вульф взглянул на часы.

— Через полчаса, даже меньше, будет готов обед. Если вы и мистер Уиппл найдете возможным пообедать с нами, мы сможем беседовать весь вечер. У нас сегодня жареная дикая утка под соусом «ватель», а в него, как известно, входят винный уксус, яичный желток, томатная паста, масло, сливки, соль, перец, лук-шалот, кервель и перечные зерна. Есть ли из перечисленного мною что-нибудь такое, что вы находите для себя неприемлемым?

Остер ответил отрицательно.

— А вы, мистер Уиппл? Уиппл покачал головой.

— Арчи, дай распоряжение Фрицу.

Я встал и пошел на кухню. Хорошо, что ни один из наших гостей не ответил положительно на вопрос Вульфа ибо Фриц уже приготовил соус, о чем Вульф, конечно, знал. Фрица совсем не обрадовали мои новости. Он, правда, никогда не возражал, если Вульф оставлял кого-нибудь обедать, но сейчас он опасался, что утки не хватит на всех. Я ответил, что Вульфу только пойдет на пользу, если он хоть раз съест меньше обычного и возвратился в кабинет где обнаружил, что Остер, снова сидя в кресле, обитом красной кожей, мирно беседует с Вульфом… Мне пришлось прервать их разговор, чтобы получить указание о винах. Вульф распорядился подать мартини и водку, и я снова отправился в кухню.

СП «Интерграф Сервис», 1991

Никаких особых замечаний к переводу у нас нет, если не считать почему-то пропущенного эстрагона в рецепте соуса Ватель.

Вот рецепт приготовленной Фрицем дикой утки…

Дикая утка под соусом Ватель (Wild Duck in Vatel Sauce)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 2 диких утки
— сок трех лимонов
— 1 чайная ложка соли
— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
Для украшения:
— веточки петрушки
— морковная стружка
— плоды кумквата, вымоченные в бренди

Разрежьте каждую утку на 4 части, смажьте куски лимонным соком, посыпьте солью и перцем и поместите кожей вниз на решетку гриля, разогретого до 190 °С. Жарьте 45 минут, периодически переворачивая куски и прокалывая их вилкой. Эти куски можно жарить и в глубокой сковороде в духовке при температуре 180 °С в течение 1,5 часов. После приготовления отделите ножки уток, а от остальной части — мясо, выложите все это на блюдо, украсив петрушкой, морковной стружкой и кумкватами. Охладите и подавайте с горячим соусом Ватель.

Интересен и рецепт соуса Ватель, носящего имя легендарного мажордома и повара французского принца Конде. Как утверждает легенда, на очень важном обеде принца с Людовиком XIV несчастного повара подвели поставщики (вовремя не подвезли рыбу), в результате чего маэстро покончил с собой… Эта печальная кулинарная история послужила сюжетом фильма «Ватель», снятого недавно французским режиссером Роланом Жоффе с Жераром Депардье в главной роли… Историю Франсуа Вателя несомненно знал и Вульф, чего, к сожалению, не скажешь о переводчике приведенного ниже отрывка из романа «Красная коробка» (1937), который «уважительно» называет Вателя — Ваятелем (!):

> Ресторан?.. Я ничего не знаю о ресторанах, нет необходимости. Я не стал бы есть в ресторанах, будь там сам Ваятель шеф-поваром.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Соус Ватель (Vatel Sauce)

На 1 чашку соуса вам понадобится:

— 2 столовые ложки мелко нарезанных шампиньонов

— 4 столовые ложки сливочного масла

— 1 ½ столовых ложки винного уксуса, настоянного на эстрагоне

— 1 ½ столовых ложки бренди

— 1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота

— 1 чайная ложка свежего кервеля (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 столовая ложка мелко нарезанного сельдерея

— 1 чайная ложка свежего тимьяна (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 столовая ложка томатной пасты

— 3 яичных желтка

— соль и белый перец

— щепотка мускатного ореха

— ¾ чашки нежирных сливок

Обжарьте грибы в столовой ложке сливочного масла. В сотейник влейте уксус и бренди, добавьте лук-шалот, кервель, сельдерей, тимьян, грибы и доведите до кипения. Готовьте на сильном огне, пока жидкость не уварится наполовину. Снимите с огня и остудите. Введите томатную пасту и энергично перемешайте. Добавляйте по 1 желтку, продолжая мешать. Поставьте сотейник на слабый огонь, добавьте 3 столовые ложки сливочного масла и размешайте соус до однородной массы, после чего приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Разогрейте сливки в отдельном сотейнике, добавьте снятый с огня соус, тщательно размешайте и подавайте горячим к холодной утке. Во время обеда деловые разговоры запрещены, однако, если вы помните, Вульф очень любил поболтать за обедом на отвлеченные, не связанные с преступлениями темы. В этот раз речь за столом пошла о Шекспире (кстати, в цитируемом отрывке есть немного и о гостеприимстве Вульфа)…

За нашим столом обычно обедают гости, принадлежащие к одной из двух категорий лиц: либо состоящие с Вульфом в каких-то личных отношениях (таких всего восемь, причем лишь двое живут в Нью-Йорке или близ него), либо те, кто имеет касательство к делу, которым он в данный момент занимается. И с теми, и с другими он ведет за обедом разговор, представляющий, по его мнению, несомненный интерес для гостей. Он как-то сказал, что гость для него подобен

драгоценному камню на подушке гостеприимства. Пожалуй, немножко витиевато, но хорошо.

> Пока Фриц разносил мидии, я мысленно спрашивал себя, о чем же Вульф будет разговаривать с гостями сегодня. Оказалось, о Вильяме Шекспире. После соответствующих замечаний о мидиях, приготовленных под соусом из белого вина с взбитыми сливками, Вульф поинтересовался, кто из наших гостей читал книгу Роуза. Как выяснилось, никто. Немногие адвокаты или профессора осмелились бы в этом признаться. Но с «Отелло» они, конечно, знакомы? Я искоса взглянул на Вульфа. Не сказал бы, что он проявил большую тактичность…
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1991*

В оригинале отрывка Стаут называет поданное на первую перемену блюдо «мидии в белом вине под белым соусом» — в данном случае, используется одно из значений английского кулинарного термина creamed- «поданный под белым соусом», а совсем не «с взбитыми сливками», как в переводе. Согласитесь, взбитые сливки гораздо лучше подойдут к кофе по-венски, чем к мидиям…

Мидии в белом вине (Mussels in White Wine)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 4 дюжины мидий
— 2 чашки сухого белого вина
— 1 лавровый лист
— 1 морковь
— 2 луковицы
— 4 столовые ложки сливочного масла
— ½ чашки нарезанного сельдерея
— 5 столовых ложек пшеничной муки
— 1 чайная ложка соли
— 1 чашка густых сливок
— 3 столовые ложки марсалы

Тщательно очистите закрытые раковины снаружи, отскоблите их острым ножом, вымойте в нескольких водах, положите в большую кастрюлю, налейте вино, добавьте лавровый лист, нарезанную морковь и одну нарезанную луковицу. Закройте крышкой, доведите до кипения и варите 5–6 минут, пока все раковины не откроются. Снимите с огня, дайте раковинам остыть и выньте из них «мясо» мидий, стараясь, чтобы вся жидкость из раковин попала обратно в кастрюлю. Процедите полученный бульон через двойной слой марли и отставьте в сторону. Растопите в сковороде масло, мелко нарежьте луковицу и обжарьте ее вместе с сельдереем до мягкости (следите, чтобы они не подгорели). Сделайте из полученной смеси лука и сельдерея пюре с помощью мясорубки или кухонного процессора, посыпьте мукой и солью, размешайте и положите в кастрюлю. Влейте чашку бульона из мидий в пюре и при постепенном помешивании доведите до густоты.

Добавьте сливки и продолжайте нагревать, не доводя при этом до кипения. Влейте марсалу, посолит те и поперчите по вкусу, положите в это пюре отваренные мидии и прогрейте все вместе.

ВАРИАНТ. Для приготовления биска из мидий (см. роман «Охота за отцом») добавьте 2 чашки бульона и 2 чашки молока перед добавлением сливок, а мидии кладите не целиком, а превратите в пюре.

И, наконец, десерт — суфле из инжира, которое подвело итог обсуждения шекспировского «Отелло».

К тому времени, когда мы разделались с уткой и гарниром к ней, а Фриц подал суфле из инжира, лично я решил, что песенка Яго спета.

СП «Интерграф Сервис», 1991

Суфле (souffle — «наполненный воздухом, воздушный») — общее название многих кулинарных изделий, в состав которых входят взбитые яичные белки. Обычно так называют кондитерские изделия, например, легкое воздушное пирожное из взбитых белков с сахаром. Однако суфле может быть и закусочным, когда в пенистую массу вводят несладкие продукты, например, тонко молотое мясо. Классическим блюдом французской кухни является souffle au fromage — сырное суфле. Для его приготовления тертый сыр (чаще грюйер) взбивают со сложным соусом из растопленного сливочного масла, муки, молока, яичных желтков, приправляют свежемолотым белым перцем и мускатным орехом, осторожно вводят взбитые яичные белки, а затем выкладывают в форму и запекают в духовке в течение 15 минут.

А вот как готовит суфле из фиг Фриц.

Суфле из фиг (Fig Souffle)

На 4 порции вам понадобятся:
— 7 столовых ложек сахарного песка
— 1 ½ чашки пюре из фиг (или около 0,5–1 кг свежих фиг)
— 3 столовых ложки ликера «Гран Марнье» (Grand Marnier)
— 5 яичных белков
— 2 столовые ложки сахарной пудры

Положите 6 столовых ложек сахарного песка в пюре из фиг и взбивайте в паровой бане, пока сахар не растворится. Снимите с огня, влейте ликер, тщательно перемешайте и дайте остыть. Взбейте яичные белки до густоты и введите в пюре. Смажьте форму для суфле и посыпьте дно и стенки оставшимся сахарным песком. Сделайте «воротник» из пергамента и закрепите вокруг формы. Влейте в форму смесь и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 35–40 минут. Когда суфле подрумянится, подавайте, посыпав сахарной пудрой и отдельно — густые сливки.

Кстати, подобное суфле прекрасно готовят и в нью-йоркском ресторане Рустермана. Оно упоминается в романе «Звонок в дверь», называется там «суфле Арменонвиль» (souffle Armenonville), однако, к сожалению, выброшено из найденного нами русского издания…

В романе «Право умереть» Вульф настолько часто проявляет свое гостеприимство, что порою кажется, что вся детективная история только для того и написана. Посудите сами…

> Мистер Уиппл, — продолжал Вульф, поворачиваясь к отцу юноши, — самое лучшее, что я могу сделать для вас и вашего сына, — покормить вас. Ну, скажем, омлетом с грибами и салатом. Вы любите салат из кресса водяного?

СП «Интерграф Сервис», 1991

Ну вот, прогресс — явно налицо! Все абсолютно правильно и даже водяной кресс не оставлен без внимания. Нам остается только внимательно вчитаться в рецепт.

Омлет с шампиньонами и водяным крессом (Mushroom and Watercress Omelet)

Для того, чтобы приготовить омлет по рецепту Фрица, надо из базового рецепта исключить вино и лук-шалот и уменьшить количество шляпок шампиньонов до 15. Добавить ¼ чашки мелко нарезанного (или молотого) свежего водяного кресса в тот момент, когда к яйцам добавляют сливки. Вместо петрушки этот омлет украшают 1–2 веточками свежего водяного кресса и пятью шляпками шампиньонов.

И все-таки в романе встречается блюдо, которое Фриц готовит на ланч не для гостей, а лично для Вульфа и Гудвина (кстати, Арчи считает, что оно прекрасно подходит и для «перекусона» перед сном). Главным продуктом блюда служит все та же редкая американская рыба, которую так не любят наши переводчики… Зато, у нас есть прекрасный повод рассказать о ней поподробнее.

> Когда я возвратился в наш старый кирпичный особняк, Вульф заканчивал ленч в столовой, и одного взгляда на мое лицо было ему достаточно, чтобы понять мое состояние. Я сел на свое место, вошел Фриц с блюдом, и я отвалил себе добрую порцию тушеной сельди, маринованной в масле и лимонном соке, приправленной лавровым листом, тимьяном и мятой, и три ложки пюре из щавеля. Я положил себе только три ложки, так как перед сном собирался зайти в кухню, разогреть остатки сельди, положить между 3 двумя ломтями испеченного Фрицем хлеба и полить все это ореховым соусом. (Подавать со стаканом молока. Иметь под рукой ложку для того, чтобы подхватить пюре… которое выдавливается, когда вы его кусаете).
>
> *СП «Интерграф Сервис», 1991*

Позволим себе немного подправить перевод отрывка ближе к Стауту.

…я отвалил себе добрую порцию жареного (а не тушеного) *шэда* (это не совсем сельдь!)*, маринованного в масле с лимонным соком и приправленного лавровым листом, тимьяном и душицей (а не мятой!), и три больших ложки протертого щавеля. Я положил себе только три ложки, так как перед сном собирался зайти на кухню, разогреть остатки этого соуса* (а не сельди!) *намазать им*

пару кусков испеченного Фрицем хлеба, а сверху посыпать все это тертым мускатным орехом (а не «полить ореховым соусом»!). *(Подавать со стаканом молока. Под рукой иметь ложку, чтобы подхватить соус, который так и норовит капнуть на тарелку, когда откусываешь приличный кусок).*

Описанное в данном отрывке блюдо приготовлено из шэда (shad) — ценной промысловой рыбы вида Alosa sapidissima, самой крупной из проходных сельдей (тут переводчик, в принципе, прав: в какой-то степени шэд — действительно, сельдь). Шэд обитает у берегов Северной Америки, от залива Святого Лаврентия до Флориды. Рыба была акклиматизирована еще в 1871 году в Тихом океане и теперь встречается от Аляски до Сан-Диего (Калифорния), а также у берегов Камчатки. Американский шэд вида Alosa sapidissima весит в среднем около 2 кг (отдельные особи — до 6 кг), и в определенные месяцы года им изобилуют многие реки Северной Америки — Гудзон, Делавер и река Святого Лаврентия.

Шэд нерестится весной, и его икра (shad roe), о которой мы наиболее подробно рассказывали в расследовании романа «Если бы смерть спала», очень высоко ценится американскими гурмэ. А вот мясо шэда, распространенное в свое время в рационе американских индейцев, сегодня в основном либо коптят (копченый шэд — прекрасная закуска), либо используют для приготовления консервов. И, тем не менее, искусный Фриц готовит из этой рыбы великолепное блюдо…

Жареный шэд в щавелевом соусе (Broiled Shad with Sorrel Sauce)

На 6 порций вам понадобится:
— 1,5 кг филе свежего шэда (см. примечание к рецепту)
— 1/3 чашки оливкового масла
— сок одного крупного лимона
— 1 лавровый лист
— 2 веточки свежего тимьяна
— ½ чайной ложки свежей душицы (или ¼ высушенной)
— ¼ чайной ложки соли
— 1 горошина молотого черного перца
Для соуса:
— 1,5 кг свежего щавеля
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота
— 1 чашка сухого белого вина
— ¾ чашки жирных сливок
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Выдержите около 1 часа филе рыбы в смеси оливкового масла и лимонного сока, добавив в маринад тимьян, лавровый лист, душицу, соль и перец. Пока рыба маринуется, приготовьте соус. Промойте щавель, отварите его в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5–7 минут, процедите, слейте воду и протрите через сито. В сотейнике растопите сливочное масло, обжарьте лук-шалот до золотистого цвета, добавьте щавель и вино, доведите до кипения и готовьте около 10 минут. Добавьте сливки, уменьшите огонь и варите еще 5 минут. Приправьте солью и перцем. Должно получиться около 2 чашек соуса. Обсушите и поджарьте рыбу 7–8 минут с каждой стороны, выложите на подогретое блюдо и полейте соусом.

ПРИМЕЧАНИЕ. «Изюминка» блюда — в щавелевом соусе, поэтому может использоваться любая свежая рыба, пригодная для жарки.

ЗВОНОК В ДВЕРЬ
THE DOORBELL RANG (1965)

Решающим фактором этой истории явился розовый листок бумаги шириной три и длиной семь дюймов, где сообщалось, что Первый национальный городской банк обязан выплатить Ниро Вульфу сто тысяч долларов ноль-ноль центов… И тем не менее, дело можно было бы считать практически безнадежным, так как Ниро Вульф впервые выступил против неприкасаемых из ФБР…

Как всегда, победила справедливость, умноженная на интеллект Вульфа и умение Гудвина, постоянно подкрепляемые стараниями маэстро Фрица Бреннера… С последнего мы и начнем. А точнее, не с него, а с приготовленного им блюда из утки.

> Дверь была закрыта изнутри на цепочку, и сам открыть ее я не мог. Впустивший меня Фриц спросил, не хочу ли я отведать жареной утки с керри, но я ворчливо отказался.
>
> *ИПК «ИМПАКС», 1991*

В данном случае Фриц использует стандартный вариант карри (curry) — продающейся в американских магазинах готовой смеси индийских пряностей. Это блюдо — типичная дань моде. Дело в том, что английское слово сипу происходит от индийского khari, восходящего, в свою очередь, к тамильскому kari — соус, или суп. Так на Востоке называют совсем не приправу, а приправленное пряными смесями блюдо, причем, в Южной Индии — обычно довольно жидкое овощное рагу. А вот знаменитая пряная смесь curry powder — типично британское изобретение, позволяющее имитировать вкус индийских кушаний с минимальными усилиями. Англичане придумали готовую составную пряную приправу, которая могла бы придать блюдам «типичный индийский вкус», и назвали ее словом curry. Британская «классическая индийская» смесь в XIX веке стала невероятно популярной сначала в английской кухне, а затем и во всем мире. В 1889 году во время Парижской выставки был даже опубликован «официальный» (когда-то секретный) рецепт, ставший на некоторое время своеобразным «западным ГОСТом» порошка карри (вес ингредиентов приводится в граммах).

Смешать молотые: тамаринд (34), сухой лук (44),

кориандр (20), перец чили (5), куркуму (3), тмин (2), шамбалу (3), черный перец (2) и зерна горчицы (2).

Идея была мгновенно подхвачена европейцами, и уже сегодня в западных магазинах можно найти даже два варианта готового карри: довольно мягкий «Standard» и более жгучий «Madras». Теперь довольно просто приготовить английское (но не индийское) блюдо-карри. Мясо или овощи панируют в смеси муки и порошка карри, обжаривают, заливают бульоном и тушат — дешево, незамысловато и экзотично. Для «красоты» блюдо (особенно, если оно приготовлено с рисом) можно назвать французским Кулинарным термином a la indienne (по-индийски), тем более, что так и делают в большинстве международных ресторанов мира с европейской кухней…

Однако вернемся все-таки к блюду Фрица.

Утка карри (Curried Duck)

На 4–6 порций вам понадобится:

— 5 средних луковиц, нарезанных колечками

— 100 г. шампиньонов, нарезанных ломтиками

— 3 столовые ложки сливочного масла

— 1 чашка яблок, нарезанных кубиками

— 3 столовые ложки пшеничной муки

— ½ чайной ложки соли

— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 1 столовая ложка порошка карри

— 3 чашки кусочков готового утиного мяса (можно остатков от жаркого)

— 2 чашки утиного бульона (см. примечание)

— 2 чашки вареного риса

— ½ чашки изюма

— 3 столовые ложки бренди

Замочите изюм в бренди на 30 минут. Тем временем в большом сотейнике обжарьте лук и грибы в сливочном масле в течение примерно 10 минут. Добавьте яблоки, муку, соль, перец, порошок карри, хорошенько размешайте и при постоянном помешивании готовьте еще 5 минут. Положите туда же утку, влейте бульон и тушите 30 минут, периодически помешивая. Приправьте по вкусу и подавайте с рисом, смешанным с изюмом.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления утиного бульона положите в кастрюлю кости утки, кожу, остатки кусочков мяса с костей, добавьте букет гарни из петрушки, тимьяна, лаврового листа и лука, влейте 2 ½ чашки воды и ½ чашки сухого белого вина. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите около 1 часа.

Не будем «отвлекаться» от дичи и перейдем к еще более изысканному блюду из оленины, хотя приведенная ниже цитата об оленине «стыдливо» умалчивает…

> 6 девять часов десять минут вечера я явился на кухню. Вульф спорил с Фрицем о том, сколько ягод можжевельника следует класть в маринад для отбивных котлет из филе телятины.
>
> *И ПК «ИМПАКС», 1991*

Вам не кажется, что приведенный перевод требует срочного кулинарного расследования? Любому, кто хотя бы немного знаком с искусством приготовления еды, несомненно покажется

странным вымачивание «отбивных котлет из телятины» в маринаде, да еще и с ягодами можжевельника… Не пострадает ли от этого нежное мясо теленка? Да и есть ли такая необходимость?

Конечно же, нет! Можжевельник хорош в блюдах из дичи — существует даже способ, когда мясо, обложенное сухими ягодами, в течение 2–4 дней «созревает» в керамической посуде. Можжевельник прекрасно подходит к мясу дикого кабана, зайчатине, оленине (в сочетании с черным перцем и майораном) … Давайте на этом пока остановимся и попробуем посмотреть, что же на самом деле имеет в виду Стаут.

… *Вульф с Фрицем стояли у стола и спорили о том, сколько ягод можжевельника следует класть в маринад для отбивных котлет из оленины* (вот в чем разгадка: в тексте ясно написано venison — оленина, а совсем не телятина!).

Вульф: Очень хорошо… Я сказал три ягоды, но делай как хочешь. Если положишь пять, я даже пробовать не буду — по запаху все пойму. Четыре — еще куда ни шло…

Вот, все и встало на свои места! И даже предмет спора стал вполне понятен. Дело в том, что из-за сильного характерного аромата можжевельник лучше использовать в небольших количествах, поэтому даже разница в одну-две ягоды может существенно изменить характер приготовленного блюда. Однако перейдем к рецепту.

Отбивные котлеты из оленины (Venison Loin Chops)

На 4 порции вам понадобится:
— 4 большие отбивные из вырезки оленины
— 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота
— 4 раздавленные ягоды можжевельника
— 2 небольшие моркови, нарезанные дольками
— 2 веточки итальянской петрушки
— ½ чайной ложки соли
— 8 горошин черного перца
— 1 небольшой лавровый лист
— 1 веточка эстрагона
— 4 столовые ложки красного винного уксуса
— 2 столовые ложки оливкового масла
— 1 чашка сухого вермута
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 1 чашка сметаны
— 1 столовая ложка мелко нарезанного шнит-лука

Положите отбивные в большую миску, добавьте лук-шалот, ягоды можжевельника, морковь, петрушку, соль, перец, лавровый лист, эстрагон, уксус, оливковое масло и вермут. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 24 часа. Выньте отбивные из маринада, насухо вытрите и обжарьте в сливочном масле по 4–5 минут с каждой стороны. Выложите отбивные на разогретое блюдо и поставьте в духовку на малый огонь, чтобы не остыли. Отлейте ½ чашки маринада, процедите в сковороду, где жарилась оленина, доведите до кипения и хорошенько размешайте. Продолжая тщательно перемешивать, добавьте сметану (она не должна свернуться) и шнит-лук. Приправьте соус по вкусу и подавайте его с отбивными.

Однако «оленина» однажды все-таки встречается в русском переводе и совершенно не к месту.

> Вульф принялся выгружать из холодильника съестное — икру, паштет из гусиной печенки, осетрину, копченого фазана. Саул достал из морозильника лед для шампанского. Орри и я нашли в буфете бутылки. Фред спросил, может ли он воспользоваться телефоном, чтобы позвонить жене; я разрешил и просил передать ей привет, но тут заговорил Вульф:
>
> — Скажите ей, что вы задержитесь здесь на всю

ночь… Дело еще не закончено, оно только хорошо начато. Если вы хотите чего-нибудь горячего, ребята, я могу в двадцать минут приготовить оленину по-йоркширски, если только Арчи сварит яйца.

Все хором отказались. Это меня устраивало. Терпеть не могу варить яйца для оленины по-йоркширски.

ИПК «ИМПАКС», 1991

Поверьте, если бы нам предложили приготовить за 20 минут оленину, мы бы тоже «хором отказались» — это мясо все-таки требует от повара немало усилий и времени. К тому же, непонятно, зачем для оленины варить яйца? И какие? Все объясняется тем, что в тексте Стаута Вульф и не собирался браться за оленину… Он хотел приготовить… йоркширские гренки — Yorkshire Buck!

Честно признаемся — переводчику досталась крайне трудная задачка… Одно из английских значений слова buck (а точнее golden buck) — горячий гренок с расплавленным сыром, на который выложено яйцо-пашот (выпускное яйцо). Вся шутка такого довольно странного названия заключается, видимо, в том, что такой гренок с сыром, но без яйца, англичане обычно называют rarebit, или шутливо rabbit (кролик), а одно из наиболее распространенных значений слова buck — кролик-самец, то есть «кролик с яйцами», или… «гренок-самец»… Теперь понятно, зачем Вульф просит Арчи приготовить выпускные яйца (а не просто сварить их!).

По поводу прилагательного «йоркширский», так же не имеющего никакого отношения к оленине, можно добавить только то, что словом Yorkshire называют породу беконных свиней, выведенную в Англии еще в XVIII веке и ставшую одной из самых известных в мире. Эта порода, которую называют «крупная белая», в XX веке получила широкое распространение и в США. В приведенном ниже рецепте как раз и используется бекон.

Итак, попробуем приготовить «йоркширские гренки», которыми собирался угостить своих подчиненных Вульф.

Йоркширские гренки (Yorkshire Buck)

На 6 порций вам понадобится:
— 1 столовая ложка сливочного масла
— 100 г. тертого чеширского сыра
— 1 чашка эля (можно любого темного пива)
— 7 крупных яиц
— ¼ чайной ложки соли
— 1 чайная ложка сухой горчицы
— несколько капель соуса Табаско
— 6 ломтиков бекона
— 3 английских мафина (см. роман «Через мой труп»)
— 2 столовые ложки дижонской горчицы

Растопите масло на водяной бане. Добавьте сыр и, когда он начнет плавиться, постепенно вливайте эль при постоянном помешивании. Взбейте одно яйцо и введите его в смесь сыра с элем. Добавьте соль, сухую горчицу и Табаско. Продолжайте помешивать, пока сыр не расплавится и смесь не станет совсем однородной. Убавьте огонь, но не снимайте смесь с водяной бани, чтобы она осталась горячей. Приготовьте 6 яиц-пашот и накройте их, чтобы не остыли. Слегка обжарьте бекон на сковороде. Разрежьте мафин вдоль, подсушите в тостере и намажьте половинки тонким слоем дижонской горчицы. Выложите мафины на блюдо, полейте их сырной смесью, сверху положите ломтик бекона, яйцо-пашот и еще раз немного полейте сырной смесью. По желанию можно поставить мафины в гриль, чтобы сыр слегка подпекся…

Есть в романе и блюдо из рыбы, также потребовавшее довольно серьезного «кулинарного» расследования.

> Я никогда не сажусь за стол вместе с Вульфом, если опаздываю; по обоюдному согласию мы решили, что если один будет спешить с мясом или рыбой, в то время как второй уже наслаждается десертом, это не так уж хорошо для пищеварения. Фриц поставил передо мной прибор, и я спросил, как обстоят дела с меню на четверг.
>
> *ИПК «ИМПАКС», 1991*

Вроде бы ни о какой конкретной рыбе речи не идет. Однако это не так. На самом деле у Стаута отрывок выглядит несколько иначе.

> …по обоюдному согласию мы решили, что если один, еще голодный, будет торопливо поглощать мясо или рыбу, в то время как другой, уже насытившийся, — неспешно наслаждаться пирожным или салатом, это не будет способствовать атмосфере общего застолья. Фриц поставил на мой столик прибор и принес остатки запеченного луфаря…

Не будем слишком упрекать переводчиков, тем более что у Стаута в последней фразе использовано чисто американское название луфаря — bluefish. Эта довольно крупная промысловая морская рыба (вида Pomatomus saltatrix отряда окунеобразных весом до 15 кг), которая обитает в теплых водах и в большом количестве вылавливается у Атлантических побережий Африки и Америки. Жирное плотное белое мясо луфаря лучше всего запекать, жарить или тушить, причем, рыба должна быть как можно более свежей. Известна эта рыба и в России, часто под названием «морской окунь», однако достать свежего луфаря довольно трудно. Поэтому у нас обычно используют специальные рецепты приготовления его замороженного филе. Например, для «луфаря по-киевски» филе размораживают, дважды проворачивают через мясорубку, фарш солят и делают из него лепешки, на середину каждой кладут масло и слепляют края, придавая котлеткам овальную форму. Осталось смочить «котлетки» в яйце, обвалять в муке, запанировать в сухарях и обжарить в большом количестве жира. Перед подачей такое блюдо поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют жареным картофелем, зеленым горошком, отварными морковью и свеклой, а также маринованными или, солеными овощами. Фрицу легче — он готовит свежего луфаря.

Запеченный луфарь (Baked Bluefish)

На 4 порции вам понадобится:

— 1 свежий луфарь весом 1,5–2 кг

— 1 кг свежих креветок среднего размера

— 3 яичных белка

— 1 ½ чашки густых сливок

— 2 чайные ложки соли

— 1 чайная ложка свежего базилика (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 чайная ложка свежего эстрагона (или ½ чайной ложки высушенного)

— 2 столовые ложки сливочного масла

— 3 столовые ложки бренди

Почистите луфаря и срежьте плавники. Разрежьте рыбу от головы вдоль спинного хребта, не доходя 5 см до хвоста (старайтесь не прорезать брюшко), удалите все внутренности, промойте холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. Очистите креветки, надрежьте каждой спинку и удалите тонкую темную жилку. Пропустите креветки через мясорубку, добавьте яичные белки и все хорошо взбейте, постепенно добавляя сливки, соль, базилик и эстрагон. Взбивайте вручную или с помощью электрического миксера, до тех пор пока смесь не станет очень густой. Нафаршируйте рыбу этой смесью и поместите на хорошо смазанную жиром сковороду. Растопите сливочное масло, добавьте бренди, перемешайте и полейте этой смесью рыбу. Запекайте 30 минут в нагретой до 190 °С духовке.

А вот и целый обед, который, по утверждению Арчи, «прошел довольно мило». Не мудрено — при таком-то меню!

> В девять часов мы перешли в кабинет. Лон расположился в красном кожаном кресле, мы с Вульфом — за своими письменными столами. Фриц принес кофе и коньяк. Полтора часа, проведенные в столовой за креветками в соусе из красного перца, мясом, тушенным в красном вине, кабачками под сметаной с мелко нарубленным укропом и авокадо с орехами, прошли довольно мило.
>
> *ИПК «ИМПАКС», 1991*

Начнем по порядку. Фриц принес к кофе не «коньяк», а… бренди. Как говорят французы: «Каждое бренди хотело бы быть

коньяком, если бы могло»… Факт — есть факт. Если Стаут пишет «бренди» (brandy), не стоит его подправлять. Коньяком (cognac) называют только бренди, изготовленное во французской провинции Коньяк французского департамента Шаранта. И никакое другое!

Да и «креветки в соусе из красного перца» — мягко говоря, не совсем то, что хотел сказать Стаут. Или даже совсем не то! Стаут ясно пишет «clam cakes with chili sauce», то есть «котлетки из моллюсков с соусом чили». Так что «креветками» на обеде и не пахло… Рецепт этих котлеток приведен в романе «И быть подлецом» — к нему мы и отсылаем читателя…

Далее следует говядина в красном вине. Наконец, все правильно! Ближайшим родственником этого замечательного блюда является знаменитая говядина по-бургундски (boeuf bourguignon). Для ее приготовления по классическому французскому рецепту говядину (огузок[41]) нарезают кусками размером 5–6 см и предварительно 4 часа выдерживают в маринаде из красного вина, бренди и оливкового масла с луком, петрушкой, тимьяном и лавровым листом. Приготовленное мясо обжаривают, а затем тушат в том же маринаде около 2 часов, постепенно добавляя бульон, чеснок, букет гарни, маленькие луковки, бекон и крупно нарезанные грибы. Говядиной по-бургундски особенно славится район Шароле, где блюдо готовят с виноградом и фасолью.

А вот как готовит подобное блюдо Фриц.

Говядина, тушенная в красном вине (Beef Braised in Red Wine)

На 8 порций вам потребуется:
— 2,5–3 кг говяжьего костреца[42] без костей
— 100 г шпика
— 2 чашки красного вина
— ¼ чашки винного уксуса
— 2 чайные ложки соли
— 1 чайная ложка черного перца горошком
— 1 крупная луковица, нарезанная кольцами
— 2 крупные моркови, нарезанные кружочками:
— 1 нарезанный стебель сельдерея
— 1 зубчик чеснока
— 4 веточки петрушки
— 2 столовые ложки оливкового масла
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 3 столовые ложки пшеничной муки
— 1 столовая ложка томатной пасты
— 1 чайная ложка свежего розмарина (или ½ чайной ложки высушенного)
— ¼ чашки коньяка или бренди

Нашпигуйте мясо шпиком. Приготовьте маринад, смешав 1 ½ чашки вина, уксус, соль, перец горошком, лук, морковь, сельдерей, чеснок, петрушку и 1 лавровый лист. Положите мясо в маринад на 24 часа и держите его в холодильнике, периодически переворачивая. Перед приготовлением выньте мясо и хорошенько его обсушите (маринад не выливайте). Разогрейте оливковое масло в большой кастрюле или латке и обжарьте в нем мясо со всех сторон. Выньте мясо и вылейте масло. Растопите в этой кастрюле сливочное масло, добавьте муку и, периодически помешивая, доведите муку до золотистого цвета. Добавьте томатную пасту, розмарин, лавровый лист, маринад и оставшееся вино. Доведите жидкость до кипения, положите в нее мясо, закройте кастрюлю, убавьте огонь и тушите 2,5–3 часа. Когда мясо будет готово, выложите его на подогретое блюдо. Увеличьте огонь, доведите оставшуюся жидкость в кастрюле до кипения и уварите его до половины первоначального объема. Снимите жир, процедите полученный соус и подайте его к мясу. Перед самой подачей разогрейте коньяк, полейте им мясо и подожгите.

Следующее блюдо обеда приготовлено из растущего на Американском континенте кабачка (squash). Кстати, этим словом

американцы называют большинство тыквенных. Считают, что оно происходит от asquatasquash, что на языке индейцев нарангансетов означает «то, что едят сырым, зеленым»…

Итак, готовим «сырое и зеленое» со сметаной и укропом.

Кабачок со сметаной и укропом (Squash with Sour Cream and Dill)

На 4 порции вам потребуется:

— 1 кг кабачков-цукини

— 1 мелко нарезанный зубчик чеснока

— 1 средняя луковица, нарезанная крупными кубиками

— 1 нарезанный сладкий зеленый стручковый перец среднего размера

— 2 столовые ложки оливкового масла

— 1 чайная ложка свежего укропа (или ½ чайной ложки высушенного)

— ¼ чайной ложки соли

— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 1 столовая ложка тертого пармезанского сыра

— ½ чашки сметаны

Вымойте кабачок, но не очищайте его, а нарежьте кружочками толщиной около 1 см. В тяжелой чугунной сковороде на среднем огне обжарьте чеснок, лук и зеленый стручковый перец в оливковом масле, пока овощи не станут мягкими. Добавьте нарезанные кабачки и готовьте в открытой сковороде 10–15 минут, периодически переворачивая овощи. Кабачки должны слегка подрумяниться, но оставаться при этом крепкими и не превращаться в «кашу». Добавьте в сковороду укроп, соль, черный перец, пармезан и сметану. Хорошенько размешайте, разогрейте, но не доводите до кипения.

На десерт на самом деле подавали авокадо с орехами. Однако не с обычными, а с американскими — у Стаута об этом написано вполне определенно… Дело в том, что в американской кулинарии широко используется так называемый черный грецкий орех (black walnut) — ближайший родственник настоящего (персидского) грецкого ореха. Американский орех имеет очень твердую скорлупу, слегка горьковатый вкус и содержит большое количество жиров. Эти орехи индейцы ели еще 3 тысячи лет назад, примерно в то же время, когда вавилоняне лакомились персидским грецким орехом. Естественно, сочетание черного грецкого ореха с авокадо представляет собой вдвойне американское блюдо… Кстати, из перевода совсем выпущен водяной кресс, также используемый в этом блюде.

Авокадо с водяным крессом и черным грецким орехом (Avocado with Watercress and Black-Walnut Kernel)

На 4 порции вам понадобится
— 2 зрелых плода авокадо
— ½ чашки ядрышек черного грецкого ореха
— сок 1 лимона
— ¼ пучка молодого водяного кресса

Незадолго до подачи на стол очистите авокадо и нарежьте кубиками размером около 1 см, смешайте их с грецкими орехами и полейте лимонным соком. Выложите вымытые, обсушенные и охлажденные листья водяного кресса на салатные тарелки, положив на каждый лист смесь авокадо с орехами.

Заключительным аккордом трапезы был, естественно, сыр, правда, он почему-то «не понравился» переводчику (скорее всего, своим довольно странным названием) и был безжалостно им выкинут. А зря… Возможно, именно этот прекрасный и довольно известный в США сыр и сделал обед таким «милым»… Вот как на самом деле заканчивает этот отрывок Стаут.

> …авокадо с черными грецкими орехами и сыром лие-деркранц…

Здесь имеется в виду Liederkranz (лиедеркранц) — сорт американского сыра, созданный в 1892 году Эмили Фреем, переселенцем немецкого происхождения, работником магазина деликатесов в г. Монро (штат Нью-Йорк). Эмили назвал похожий на лимбургер, но более мягкий по вкусу, сыр в честь одноименного местного немецкого хорового общества (Liederkranz — «венок песен»), члены которого были большими «сыролюбами». Лиедеркранц — полумягкий сыр из коровьего молока, в несозревшем виде имеет съедобную бледно-желтую корочку, очень мягкий пикантный вкус и сильно выраженный аромат. В процессе созревания вкус и аромат сыра усиливаются, корочка становится золотисто-коричневой, а мякоть приобретает янтарную желтизну. Лиедеркранц, как и подобает «настоящему» немецкому сыру, особенно хорош с черным хлебом и темным пивом… Таким образом, поданный Фрицем обед был подлинно «американским» — индейские кабачок и авокадо, французская говядина в красном вине и немецкий сыр…

Следующее блюдо, упоминаемое в романе, связано с…

конспирацией, еще раз подтверждая правильность выбора подзаголовка нашей книги: «Кулинарный детектив». Поскольку Вульф и Гудвин вступили на тропу войны с всемогущественным ФБР, им приходиться нелегко… Например, пришедшему к ним соседу-доктору, Арчи предлагает придумать легенду о цели его визита…

> …на крыльце я увидел хорошо знакомое лицо и фигуру доктора Волмера, приемная которого находится по соседству с нашим домом. Закрыв дверь и повернувшись, чтобы помочь доктору снять пальто, я сказал, что, если он ищет пациентов, ему придется обратиться по другому адресу. Однако доктор даже не снял шляпы. — Работы у меня и без того хватает, Арчи… я только что получил по телефону сообщение для вас. Звонил мужчина, не назвавший себя. Он попросил передать вам лично, чтобы в одиннадцать тридцать вы пришли в номер двести четырнадцать гостиницы «Вестсайд-отель» на Двадцать третьей улице, причем пришли бы без «хвоста»…
>
> — Большое спасибо, доктор. Мы ведем сейчас довольно деликатное дело, и вас, вероятно, видели входящим к нам. Возможно, кто-нибудь пожелает узнать, зачем вы к нам приходили. Если кто-нибудь спросит…
>
> — Я приходил к Фрицу взять у него рецепт приготовления escargots bourguignonne…
>
> …Я зашел в кухню и сообщил Фрицу, что он только что дал доктору Волмеру свой рецепт для приготовления улиток по-бургундски, а затем вернулся в кабинет…
>
> *ИПК «ИМПАКС», 1991*

Все совершенно правильно! Улитки по-бургундски (escargots a la Bourguignonne) — блюдо, любимое французами с незапамятных времен (некоторые справочники утверждают, что оно было известно еще с III века). По классическому рецепту размягченное сливочное масло смешивают с чесноком, луком-шалотом, петрушкой, лимонным соком и приправами, «запечатывают» таким «эскарготовым» маслом каждую раковину с улиткой (кусок масла, улитка, и опять кусок масла), выкладывают раковины в специальное блюдо или на крупную соль, закрывают фольгой, запекают в разогретой духовке 5-10 минут (пока масло не зашипит) и сразу же подают. Улиток собирают на близлежащих виноградниках, устраивают им «чистку желудка» (морят голодом целую неделю) и только затем отправляют на

кухню.

Фриц, естественно, готовит блюдо по-своему, запекая улиток не в раковинах, а в шляпках шампиньонов…

Улитки по-бургундски (Escargots Bourguignone)

На 4–6 порций вам потребуется:

— ½ чайной ложки мелко нарезанного чеснока

— 2 головки мелко нарезанного лука-шалота

— 200–250 г сливочного масла

— 2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки

— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

— 24 консервированные улитки (их импортируют из Франции)

— ½ чашки сухого белого вина

— 24 крупных шампиньона

Растопите 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте в нем чеснок и лук-шалот. Снимите с огня, добавьте петрушку, соль и перец и смешайте все это с остальным маслом до получения однородной массы. Обсушите улиток и промойте их в вине. Оботрите грибы влажной тканью и отрежьте ножки. Положите примерно ½ чайной ложки масляной смеси в каждую шляпку гриба, а затем в этот же гриб вставьте улитку («ногой» вниз). Сверху положите еще немного масла. Поместите фаршированные таким образом грибы в неглубокую, смазанную маслом посуду и выпекайте 5–8 минут в разогретой до 230 °С духовке. Подавайте улиток с французским багетом и хорошим белым вином.

Следующее блюдо романа — щавелевый суп, но готовит его уже не Фриц, а Феликс — шеф-повар ресторана Рустермана, принадлежащего когда-то ближайшему другу Вульфа Марко Вукчичу. Однако из опубликованного русского перевода вы, к сожалению, ничего об этом супе не узнаете…

> Ресторан Рустермана, конечно, потерял ту славу, которой обладал в годы, когда был жив Марко Вукчич. Вульф уже не шефствует над этим заведением, но все еще раз в месяц посещает его, да и Феликс время от времени появляется в нашем доме за советами. Вульф обычно берет с собой меня и Фрица, мы обедаем в маленьком кабинете наверху.
>
> *ИПК «ИМПАКС», 1991*

На этом отрывок кончается. В оригинале у Стаута за точкой следует небольшое продолжение.

…и всегда начинаем с короля супов Germiny a I'Oseille.

Совсем другое дело! Этот старинный классический суп, известный во Франции с незапамятных времен, является ближайшим родственником наших зеленых «весенних» щавелевых щей. Его история имеет свое продолжение. Под названием potage germiny (потаж жермини) нежный протертый суп-пюре был воссоздан в XIX веке Адольфом Дюглере — знаменитым шеф-поваром легендарного парижского ресторана «Cafe Angles» (ныне «Серебряной Башни»).

Вот рецепт щавелевого супа.

Щавелевый суп (Germiny a I'Oseille)

Для приготовления 5 чашек супа вам понадобится:
— 1/3 чашки нарезанного колечками репчатого лука
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 200 г щавеля
— ½ чайной ложки соли
— 5 чашек куриного консоме
— соль и белый перец по вкусу
— 2 яичных желтка
— 1/3 чашки густых сливок
— ¼ чашки сухого хереса

Нарежьте щавель длинными узкими полосками. Распустите сливочное масло в большой кастрюле и потушите лук на малом огне в течение 5 минут (лук не должен подрумяниваться), добавьте щавель (оставив немножко для украшения) и соль и готовьте под крышкой еще 5 минут. Влейте консоме, доведите до кипения и поварите 5 минут. Снимите с огня и протрите суп через тонкое сито. Посолите и поперчите по вкусу. Держите суп на малом огне, не доводя до кипения.

В миске смешайте желтки со сливками и, взбивая венчиком, медленно влейте чашку горячего супа. Затем постепенно, взбивая венчиком, введите эту смесь в суп. Добавьте херес и прогрейте суп 1–2 минуты, не давая закипеть. Разлейте по тарелкам и украсьте полосками щавеля.

ПРИМЕЧАНИЕ. Можно заменить щавель шпинатом, но тогда изменится и название супа — Germiny a l'upinards.

Забавно выглядит и продолжение русского перевода приведенного выше отрывка:

> Феликс провел меня туда, поддерживая вежливый разговор, передал меня попечениям Пьера, и вскоре, всего с десятиминутным опозданием, появилась миссис Бранер. Она заказала двойное сухое мартини с луком. Никогда нельзя понять этих женщин; я был уверен, что она захочет шерри или дюбонне, а если мартини, то уж, конечно, без лука… За компанию и я заказал мартини, но без лука…
>
> *И ПК «ИМПАКС», 1991*

Опять этот злополучный «шерри»! Похоже, что переводчики слышат в слове херес, что-то недостойное дамы. И тем самым,

кстати, вводят читателя в заблуждение, так как похожим словом «черри» (черри-бренди) называют вишневое бренди… Зато по поводу дюбонне — все правильно. Dubonnet — самый старый в Европе французский хинный аперитив крепостью 16 %, который появился на свет в Париже в 1846 году (сегодня его также производят и в США). Для его приготовления в различные специально отобранные вина с юго-запада Франции на поздней стадии брожения добавляют спирт, хинин и различные травы, а затем выдерживают в бочках в течение 3 лет (что, естественно, сказывается на цене). Сегодня дюбонне выпускается в трех вариантах: белый (наиболее сухой), красный и янтарный (в зависимости от типа использованного в нем вина). Этот напиток употребляют при комнатной температуре или слегка охлажденным, а в коктейлях обычно смешивают с джином…

Уверены, что читатель, немного знающий, что такое мартини, с удивлением прочтет приведенный выше отрывок. «Мартини с луком» — несколько необычное сочетание?! Стаут имеет в виду один из самых известных в мире коктейлей «мартини» (martini) из сухого белого вермута и джина. Для приготовления такого напитка в бокал сначала наливают джин, потом добавляют вермут, слегка перемешивают их барменской ложкой, затем кладут дробленый лед и украшают зеленой оливкой или кусочком лимонной цедры. Спор между сторонниками оливки и любителями кожуры продолжается до сих пор, но в одном они сошлись сразу: если в бокал с мартини кладут маленькую маринованную коктейльную луковку — cocktail onion (а не просто лук!), то он мгновенно превращается в коктейль «Гибсон» (Gibson), названный, по одной из версий, в честь знаменитого американского художника-иллюстратора Чарльза Гибсона (1867–1944), создавшего образ идеальной американки Gibson Girl. Возможно поэтому настоящая американка миссис Браннер заказывает себе именно такой коктейль с луковкой, а Гудвин берет обычный мартини.

Перейдем к еще нескольким блюдам ресторана Рустермана, которые также описаны в романе, однако выброшены из его русского перевода «за ненадобностью». Переведем эти фрагменты сами.

> С меня и Вульфа ресторан Рустермана обычно отказывался брать плату за еду, даже когда с нами обедали наши гости. Однако вряд ли это должно было касаться такого роскошного обеда, на котором нам подали голубей по-московски, шампиньоны по-польски, салат Беатрис и суфле Арменонвиль…

Попробуем расшифровать все названия блюд. И начнем, естественно, с голубей по-московски.

Голуби по-московски (Squabs a la Muscovite)

На 6 порций вам понадобится:
— 6 голубей
— 2 чайные ложки соли
— 1 чайная ложка свежемолотого черного перца
— ½ чашки топленого масла
— 2 крупных яйца
— 2 столовые ложки воды
— 1 чашка толченых сухарей
— 1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки
— 1 столовая ложка мелко нарезанных шампиньонов
— 6 помидоров
— 1 чайная ложка паприки
— 1 чашка сметаны
— 1 маленький трюфель

Разрежьте голубей вдоль спинного хребта, оставляя грудки целыми. Ладонью расплющите птиц и острым ножом удалите ребра и позвоночник. Натрите голубей солью и перцем. Взбейте яйца с водой. Окунайте голубей сначала в яичную смесь, а затем запанируйте в сухарях и обжарьте с двух сторон в топленом масле до золотистого цвета. Выложите на подогретое блюдо и поставьте в теплую духовку. На той же сковороде обжарьте лук-шалот, петрушку и грибы. Очистите от кожицы и семян помидоры, порубите и положите на сковороду. Увеличьте огонь и доведите до кипения. Добавьте паприку, 1 чайную ложку соли, ½ чайной ложки перца и держите на огне еще 3 минуты.

Постепенно, при постоянном помешивании, введите сметану. Процедите соус через тонкое сито и полейте им голубей. Нашинкуйте трюфель и посыпьте им тушки птиц. Украсьте блюдо поджаренными на гриле половинками помидоров.

Второе блюдо из шампиньонов относится к классике французской кухни, где термином a la polonaise (по-польски) называют отварные блюда, политые растопленным сливочным маслом и посыпанные рубленным яйцом и петрушкой. Так, например, подается судак по-польски с отварным картофелем — хорошо известное в нашей стране блюдо.

Шампиньоны по-польски (Mushrooms Polonaise)

На 4 порции вам понадобится:
— 100 г мелких шампиньонов
— ½ чашки сливочного масла
— 2 желтка яиц, сваренных вкрутую
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки
— ¼ чашки толченых сухарей

Почистите грибы и удалите ножки. В сотейнике растопите 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте грибы на малом огне в течение 5 минут. Обсушите от масла и выложите на подогретое блюдо. Посыпьте грибы петрушкой и тертыми желтками. В другом сотейнике растопите остальное масло, доведите до темно-золотистого цвета и обжарьте в нем сухари до золотистого цвета. Полейте этим соусом грибы и подавайте горячими.

Два последних блюда уже были упомянуты в нашем расследовании. Салат Беатрис (salade Beatrice) — французское название салата из свеклы и водяного кресса, рецепт которого приводится в романе «Охота за матерью». А суфле Арменонвиль (souffle Armenonville) — суфле из фиг, описанное в романе «Право умереть». Название последнего блюда, вероятнее всего, связано со знаменитым фешенебельным парижским ночным клубом «Арменонвиль», расположенном в Булон-ском лесу. В начале XX века этот клуб был излюбленным местом парижского бомонда.

СМЕРТЬ НАЛОЖНИЦЫ
DEATH OF A DOXY (1966)

Кто убил содержанку? Арчи обнаружил труп «златовласки» на полу в роскошной розовой спальне. Как могла молоденькая безработная девушка позволить себе такие апартаменты? Кто ее убил? Над этой загадкой предстояло поломать голову и Ниро Вульфу…

Казалось бы, политика тут не при чем — обыкновенное, хотя и запутанное, бытовое убийство… Ниро Вульф, человек с широким кругом интересов, не мог оставаться в стороне и от политики… В романе, написанном в 1966 году, Вульф в свободное время пытается разобраться в нашумевшем в 50-е годы деле супругов Розенбергов. Джулиус и Этель были детьми евреев-эмигрантов, покинувших Россию в поисках лучшей жизни. Оба родились в Нью-Йорке. Их обвинили в том, что они передали секрет атомной бомбы советской разведке, и 19 июня 1953 года казнили на электрическом стуле. До сих пор решение американского суда подвергают сомнению — многие считают, что Розенберги просто стали жертвами коммунистического или антикоммунистического заговора… Эту тему и обсуждают за столом у Вульфа.

> Ведение деловых разговоров за ужином — строжайшее табу, но беседовать о преступлениях и преступниках вообще не возбраняется, так что дело Розенбергов было главной темой нашего диспута во время поглощения оладий с анчоусами, запеченных в кастрюлечке куропаток под соусом, огуречного мусса и креольского сыра со сливками. Конечно, спор был чисто риторический, ведь Розенбергов уже давно не было в живых, но, с другой стороны, тауэрских принцев не было в живых вот уже пять столетий, а Вульф в свое время потратил целую неделю, разбирая эту тайну веков.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

По поводу первого блюда еще раз необходимо отметить, что перевод слова fritters как «оладьи» иногда приводит к курьезам. Фриттер — чаще всего некое подобие жаренного в масле пончика с начинкой из овощей, мяса, рыбы, креветок или фруктов. Такие изделия делают двумя способами: первый — рубленые продукты

перемешивают с тестом, формуют в виде пончиков и жарят (по типу оладий). Второй способ — кусочки продуктов окунают в жидкое тесто (кляр), а затем обжаривают во фритюре. Второй способ и использует Фриц для приготовления своих анчоусных фриттеров, или анчоусов в кляре (конечно же, это совсем не «оладьи с анчоусами»)…

Анчоусы в кляре (Anchovy Fritters)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 1 чашка пшеничной муки
— ¾ чашки пива
— ½ чайной ложки соли
— 1 маленькая луковица
— 2 дюжины свежих анчоусов
— растительное масло для жарки во фритюре
— веточки свежей петрушки
— маслины
— сегменты лимона с коркой

Приготовьте тесто из муки, пива и соли. Натрите лук и добавьте в тесто. Хорошенько перемешайте. Дайте тесту постоять 5 минут. Почистите (не удаляйте головы) и вымойте свежие анчоусы. Разогрейте масло. Окуните каждую рыбку в тесто и жарьте до золотистого цвета (около 3–5 минут). Обсушите рыбу на бумажном полотенце и подавайте на устланном петрушкой блюде, украсив маслинами и сегментами лимона.

Главным блюдом обеда была куропатка — птица, широко распространенная на столах американцев. Большинство куропаток, продающихся в США, выращивают на специальных фермах. Поэтому мясо американской куропатки — белое с очень нежным вкусом — годится практически для любых способов приготовления. Фриц запекает куропаток в кастрюльке.

Куропатка в кастрюльке (Partridge in Casserole)

На 6 порций вам понадобится:
— 6 куропаток с печенками
— 6 куриных печенок
— ½ чашки мелко нарезанного сельдерея
— ½ чашки мелко нарезанного лука
— 12 столовых ложек сливочного масла (¾ чашки)
— 2 чашки измельченного хлебного мякиша
— ½ мускатного ореха
— 1 столовая ложка нарубленной петрушки
— ½ чайной ложки соли
— ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
— 1/8 чайной ложки листьев свежего тимьяна
— 2 чашки куриного бульона
— ½ чашки сухого белого вина
— 100 г шляпок шампиньонов

Очистите от пленок печенку, мелко ее нарежьте и, чтобы не обветрилась, накройте. Растопите 4 столовые ложки сливочного масла, слегка обжарьте в нем сельдерей и лук, а когда овощи станут мягкими (но не подрумянятся), положите печенку. Добавьте толченые сухари, мускатный орех, петрушку, соль, перец и тимьян. Тщательно перемешайте и, разделив смесь на 6 равных частей, начините ей каждую куропатку. Свяжите птицам ножки и крылышки и смажьте тушки растопленным сливочным маслом. Положите куропаток в большую кастрюлю из жаропрочного материала и запекайте 30 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке, переворачивая тушки каждые 10 минут, пока птицы не подрумянятся со всех сторон. Закройте кастрюлю крышкой и готовьте еще 30 минут. Пока куропатки запекаются, влейте бульон и вино в сотейник и уварите до 1,5 чашек на сильном огне. Растопите 2 столовые ложки сливочного масла и слегка обжарьте грибы. Добавьте уваренный бульон с вином и грибы в кастрюлю с куропатками, закройте крышкой и готовьте еще 10 минут. Подавайте в кастрюле.

ПРИМЕЧАНИЕ. В соусе вместо грибов можно использовать спелые оливки, но Фриц предпочитает грибы.

А вот рецепт огуречного мусса…

Огуречный мусс (Cucumber Mousse)

На 4 порции вам понадобится:
— 3 крупных огурца
— ¼ чашки сухого белого вина
— 1 столовая ложка натертого лука
— 1 чайная ложка соли
— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
— ½ чашки майонеза
— 1 пакетик желатина
— 2 столовые ложки горячей воды
— ½ чашки жирных сливок
— 4 столовые ложки винного уксуса
— 2 стручка слабожгучего зеленого перца

Тонкие ломтики 1 огурца залейте уксусом. Очистите от семян 2 огурца и нарежьте кусками (кожу очищать не надо). Пропустите через мясорубку (или с помощью кухонного комбайна) и сделайте из огурцов пюре. Добавьте вино, лук, соль, перец и майонез и слегка перемешайте. Разведите желатин в горячей воде и добавьте к пюре. Взбейте сливки до густоты и введите в пюре. Уложите смесь в смазанную растительным маслом охлажденную форму (в виде раковины или чаши) или в индивидуальные формочки и поставьте охлаждать, пока не застынет. Выложите на холодное блюдо вынутый из формы мусс и украсьте маринованными ломтиками огурца и полосками перца.

И, наконец, на десерт Фриц подает творог (curd) со сливками по-креольски, а не «креольский сыр со сливками», как в приведенном выше отрывке. Тем более, что в США существует специальный креольский сыр (Creole cheese) — мягкий нежный сыр, производимый в Новом Орлеане (штат Луизиана) из топленого молока и жирных сливок.

Творог со сливками по-креольски (Creole Curds and Cream)

На 6 порций вам понадобится:
— 2 л кислого молока
— 4 столовые ложки сахара с добавкой аниса
— 1 чашка жирных сливок
— 2 столовые ложки сахара

Дайте кислому молоку скваситься в простоквашу, вылейте ее в длинный мешок из муслина и подвесьте на ночь в холодном месте, подставив под мешок кастрюлю (вместо мешка из муслина можно использовать коническое сито или дуршлаг, устланные марлей). За 1 или 2 часа перед подачей переложите творог в миску, добавьте сахар с анисом, слегка перемешайте и поставьте в холодильник. Подавайте холодным со сливками, посыпав сахаром.

Иногда «внештатных» агентов Вульфа Сола Пензера и Орри Катера приглашают на обед в особняк на Западной 35-й улице, но чаще им приходится только слышать о том, что там подавали на стол. Например, в одном из романов Сол чуть-чуть не успевает отведать приготовленные Фрицем луковый суп и сытное кентуккское бергу, а их хватило бы на небольшую армию агентов…

> В четверть девятого мы вновь сидели в кабинете, а Фриц убирал кофейные приборы; я еще этого не знал, но шла подготовка к одному из самых грандиозных представлений, которые когда-либо разыгрывались в нашем старом особнячке красного кирпича. Выпроводив Баллу, я отправился на кухню и рассказал Вульфу про звонок Саула. Конечно, Вульф получил бы большее наслаждение от лукового супа и мяса с овощами по-кентуккийски, если бы я подождал хотя бы до кофе. Но меня интересовал вопрос: что перевешивает у этого чревоугодника — аппетит или пищеварение. Оказалось, что испортить ему аппетит можно только чудом.
>
> Фирма «Триллер», 1993

Что касается лукового супа, очень распространенного во французской и луизианской кухне, то здесь все понятно. Классическую французскую версию лукового супа (soupe a l'oignon) готовят на говяжьем бульоне из пассированного в оливковом масле лука с тертым сыром и белым вином; перед

подачей в суп обычно кладут ломтик поджаренного хлеба. В Луизиане распространена креольская версия Creole onion soup — здесь суп готовят на говяжьем бульоне с луком, чесноком, красным вином и травами, а подают с гренками и тертым пармезанским сыром. От такой «нефранцузской» подачи и предостерегает Стаут в примечании к своему рецепту…

Луковый суп (Onion Soup)

На 6–8 порций вам понадобится:
— 5 чашек тонко нарезанного лука
— 3 столовые ложки сливочного масла
— 1 столовая ложка оливкового масла
— 1 ½ чайных ложки соли
— ½ чайной ложки сахара
— 3 столовые ложки пшеничной муки
— 8 чашек крепкого говяжьего бульона
— ½ чашки сухого белого вермута
— соль и перец по вкусу

В 4-литровой толстостенной кастрюле с крышкой медленно потушите в сливочном и оливковом масле лук. Через 10 минут добавьте соль и сахар. Помешивая каждые 10 минут, доведите лук до равномерного золотистого цвета. Общее время тушения 35 минут. Добавьте муку по 1 столовой ложке и, помешивая, готовьте еще 3–4 минуты. Постепенно вливайте бульон, затем добавьте вино и, чуть приоткрыв крышку, готовьте еще 45–50 минут. Снимите накипь и размешайте. Приправьте по вкусу и подавайте очень горячим.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не подавайте суп с тертым сыром или тостами из французской булки, они помешают оценить столь идеально сбалансированное блюдо.

Немного подробнее остановимся на втором блюде обеда. Загадочное «мясо с овощами по-кентуккийски» в оригинальном тексте Стаута называется Kentucky burgoo — то есть «кентуккское бергу». Еще в начале XVIII века английские моряки словом «burgoo» (бергу) прозвали густую овсянку с солью, маслом и сахаром. Однако в Новом Свете, со временем так стали называть очень густой суп с мясом и овощами, фактически — рагу. Первые колонисты использовали в бергу исключительно мясо кролика или белки, а популярность такого блюда в штате Кентукки была настолько велика, что в США с конца XIX века бергу стали называть кентуккским (Kentucky burgoo). Кентуккское бергу до сих пор очень распространено в большинстве южных штатов, а готовят его теперь из самого различного мяса (свинины, телятины, говядины, ягнятины или домашней птицы) и овощей (картофеля, лука, капусты, моркови, сладкого зеленого перца, кукурузы, окры, фасоли и сельдерея).

Фриц, естественно, прекрасно знает классический рецепт и в раннем романе Стаута «Лига перепуганных мужчин», написанном еще в 1935 году, готовит рагу из белки. Однако теперь, более 30

лет спустя, он использует в бергу более доступные виды мяса.

Кентуккское бергу (Kentucky Burgoo)

На 8-10 порций вам понадобится:

— 1 кг говядины с косточкой из верхней части передней ноги

— 250 г ягнятины (из лопаточной части)

— 1 средняя курица, разрубленная на куски

— 1 столовая ложка соли

— 1 чайная ложка свежемолотого черного перца

— 1 маленький стручок красного перца (нарубленный)

— 2 чашки очищенного от кожуры и нарезанного мелкими кубиками картофеля

— 2 чашки нарезанного мелкими кубиками репчатого лука

— 2 чашки стручков молодой фасоли

— 3 нарезанные мелкими кубиками морковки

— 2 стручка зеленого перца, очищенные от семян и нарезанные мелкими кубиками

— 3 чашки зерен кукурузы

— 2 чашки нарезанной мелкими кубиками окры

— 12 помидоров, очищенных от кожи и семян

— 1 зубчик чеснока

— 1 чашка мелко нарезанной петрушки

Положите говядину, ягнятину и курицу в большую кастрюлю и залейте водой. Добавьте соль, черный и красный перец. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 2 часа под крышкой. Положите картофель и лук, а затем с интервалами в 10 минут добавляйте поочередно: фасоль, морковь, зеленый перец и кукурузу. После этого варите еще 2 часа, периодически помешивая, пока похлебка не станет очень густой. Если необходимо, доливайте время от времени немного воды. Положите окру, помидоры и чеснок и готовьте еще 1 час. Снимите с огня, добавьте петрушку. Суп можно держать в холодильнике довольно длительное время — повторное разогревание его не портит, а только делает вкуснее. А теперь приступим к тыквенному пирогу, ради которого Арчи, приходилось сдерживать свой аппетит. Существуют свидетельства, что тыкву употребляли в пищу на территории нынешней Мексики еще в 6 тысячелетии до н. э., а в Южной Америке — 2 тысячи лет тому назад. Первые американские колонисты переняли способы выращивания тыквы у индейцев, и вскоре она стала настолько любима в США, что тыквенный суп и тыквенный пирог стали чуть ли не национальными американскими блюдами и вместе с индейкой непременно украшают стол добропорядочных граждан в День Благодарения.

Фриц готовит на десерт для Вульфа и Арчи настоящий pumpkin pie — открытый пирог с начинкой из печеной тыквы, сахара, корицы, мускатного ореха, гвоздики, яиц и сливок, который обычно подают с взбитыми сливками. Первоначально такой пирог делали исключительно с мелассой (патокой). Существует даже легенда о том, что первые жители Коннектикута однажды отложили празднование Дня Благодарения из-за того, что у них не было заготовлено достаточного количества мелассы для тыквенного пирога. В магазинах США сегодня продается pumpkin pie spice — готовая пряная смесь молотой гвоздики, корицы, имбиря и мускатного ореха, предназначенная специально для приготовления тыквенного пирога, хотя она прекрасно подходит и для печеных яблок, и для других фруктовых десертов.

Тыквенный пирог (Pumpkin Pie)

Для одного пирога вам понадобится:
— 4 крупных яйца
— 2 чашки пюре из тыквы
— 1 чашка светло-коричневого сахара
— 1 столовая ложка черной патоки
— 1 чайная ложка соли
— 1 чашка нежирных сливок
— 1 чайная ложка корицы
— 1 чайная ложка имбиря
— ¼ чайной ложки молотой гвоздики
— ¼ чайной ложки тертого мускатного ореха

Взбейте яйца и тщательно смешайте все ингредиенты. Подготовьте форму из сырого теста и выложите на нее начинку. Выпекайте 10 минут при температуре 200 °С, уменьшите огонь до 180 °С и выпекайте еще 30–40 минут. По желанию пирог может быть и закрытым (современные традиции этого не запрещают).

Вот еще одно довольно интересное блюдо, которое появляется на столе Вульфа и Арчи благодаря искусству Фрица.

> Фриц еще днем ушел куда-то по своим делам, и ужинали мы с Вульфом вдвоем, налегая, в основном, на свежеприготовленный зельц. Битых часов десять я потратил, наблюдая, как Фриц готовит зельц, и пытаясь разгадать, почему у него получается намного лучше, чем у всех остальных, включая мою матушку, которая делала зельц еще в Огайо, но потом сдался. Должно быть, секрет заключался в том, как надо держать ложку, когда помешиваешь пенку.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Прекрасный перевод, если не считать загадочного «помешивания пенки»… Любой повар-любитель без труда поймет, что Фриц снимал пену, чтобы бульон был прозрачным, а не помешивал ее, что привело бы к совершенно противоположному результату… Тем более, что у Стаута написано: skim — снимать пену… Однако надо отдать должное переводчику, правильно подобравшему русское слово зельц, которое происходит от немецкого Sulze (студень). Так переводится использованное Стаутом американское слово headcheese — буквально «сыр из головы». Это желированное, обычно «колбасное», изделие из

молотого мяса свиной головы и телячьих ножек во Франции называют fromage de tete («сыр из головы», что точно соответствует американскому названию), а в Англии — brawn (так же, кстати, англичане иногда называют и свинью, откормленную на убой). Обычно подобную разновидность заливного в США подают как закуску, а в афро-американских общинах — едят на ланч (Арчи и Вульф как раз перекусывают — про «ужин» у Стаута в приведенном отрывке нет ни слова). Единственное отличие рецепта Фрица состоит в том, что, отступив от французской «классики», он готовит свой зельц не из свиной, а из телячьей головы. А вот ножки, наоборот, берет свиные, а не телячьи… Возможно, именно поэтому у Фрица зельц и получается лучше, чем у матушки Арчи, и дело тут совсем не в способе снятия пены…

Интересно, что вы ничего не узнали бы о зельце, если бы прочли роман в другом издании. Вот как там приводится этот же отрывок.

> Фриц ушел куда-то по своим делам, и нам с Вульфом пришлось самим позаботиться об ужине. Я потратил, должно быть, часов десять, наблюдая, как Фриц его готовит, но так ничему и не научился. Должно быть, весь секрет в том, как он держит нож.
>
> *Издательство «Наташа», 1993*

Гениальный перевод! Действительно, чтобы приготовить ужин, неплохо для начала научиться держать нож… И вилку, чтобы потом этот ужин съесть… Приведенный вариант перевода вообще примечателен тем, что в нем из текста довольно аккуратно выброшены все приведенные выше и ниже кулинарные «излишества». Переводчик стремительно ведет читателя к развязке детектива, не считая для себя возможным отвлекаться на ненужную (и явно сложную для его квалификации) еду…

Однако вернемся к нашему зельцу…

Зельц (Headcheese)

Для приготовления 1 «буханки» зельца вам понадобится:
— 1 телячья голова
— 2 свиные ножки
— 1 луковица клутэ (с 6 гвоздичками)
— 4 веточки петрушки
— 1 лавровый лист
— 1 зубчик чеснока
— 1 нарезанная морковка
— 10 горошин черного перца
— 1 столовая ложка соли
— 1 л воды
— 1 л сухого белого вина
— ¼ чайной ложки кайенского перца
— ¼ чайной ложки мускатного ореха

Очистите телячью голову, выньте мозги и язык (не выбрасывайте!). Положите голову, язык и свиные ножки в большую кастрюлю, добавьте луковицу клутэ, петрушку, лавровый лист, чеснок, морковь, перец и соль, влейте воду, вино и доведите жидкость до кипения. Снимите пену, убавьте огонь и варите под крышкой 4 часа. После первых 2 часов выньте язык и снимите с него кожу. В последние 20 минут варки положите в кастрюлю мозги. Снимите кастрюлю с огня, выньте мозги, голову и ножки (мясо должно легко отделяться от костей): Процедите бульон в отдельную посуду. Снимите все мясо с костей и нарежьте его кубиками размером около 1 см, а уши и язык — тонкими полосками. Положите все мясо в миску, приправьте кайенским перцем, мускатным орехом и тщательно перемешайте. Плотно уложите мясо в прямоугольную форму (типа формы для хлеба), влейте достаточное количество процеженного бульона, чтобы он покрывал мясо, и поставьте в холодильник на ночь. Перед подачей выложите «буханку» на блюдо, гарнируйте водяным крессом или ломтиками лимона и подавайте с крекерами или французской булкой.

Кстати, Фриц умеет готовить и студень из свиной головы по классическому французскому рецепту. Этот факт отмечен в одном из более ранних романов Стаута «Без улик», где он называет такое блюдо несколько иначе…

> …накануне, часов в пять пополудни в офисе Ниро Вульфа раздался телефонный звонок. Поговорив и повесив трубку, я отправился на кухню выпить воды и

сообщил Фрицу, что собираюсь наверх немного поскандалить.

— Слушай, может, не стоит портить ему настроение? — запротестовал Фриц, который был в этот момент занят процедурой снятия мяса со свиной головы для блюда под названием fromage de cochon [паштет, приготовленный из кусков мяса со свиной головы, покрытых желе — прим. перев.]. Но глаза его заблестели. Он прекрасно понимал, что без моих так называемых «скандалов» уже давно бы настал день, когда на нашем банковском счету не оказалось ни единого цента. В том числе и для выплаты ему жалованья.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Да, это тот самый «сыр из свиной головы» — fromage de tete de pore. И, конечно же, совсем не «паштет», а самый настоящий свиной студень… Видимо, Стаут намеренно употребляет здесь французское слово cochon (поросенок), а не pork (свинья), чтобы подчеркнуть особый вкус блюда, приготовленного из особенно нежного мяса.

Поросенок — вообще одно из самых любимых блюд во многих кухнях мира, недаром французы утверждают, что в нем съедобно все — «от пятачка до хвостика». Для того чтобы отведать, возможно, самую знаменитую в мире поросячью ножку le pied de cochon под беарнским соусом, вам придется заглянуть в парижский ресторан на rue Coquillere 6, который так и называется: «Le Pied de Cochon» (Поросячья Ножка). Он открыт 24 часа в сутки, однако, если вы собрались здесь поужинать, то место лучше заказать заранее. В крайнем случае, загляните в другой ресторан «Le Cochon d 'Or» (Золотой Поросенок), расположенный неподалеку от «королевского» отеля «Ritz». Это заведение славится блюдами из жаренного на гриле мяса (в том числе и свинины) и входит в знаменитый справочник «Guide Michelin». Если вместо Франции вы попали в США, не расстраивайтесь, одним из самых известных праздничных блюд американского штата Луизиана является cochon de lait — молочный поросенок, которого жарят на открытом огне с травами и специями.

Однако вернемся к студню из свиной головы и попробуем его приготовить.

Студень из свиной головы (Fromage de Tete de Porc)

На 8-10 порций вам понадобится:
— 1 свежая свиная голова
— 4 луковицы шалота
— 500 г лука порея
— 4 моркови
— 4 репчатые луковицы
— 1 зубчик чеснока
— веточка петрушки
— веточка майорана
— веточка тимьяна
— 1 лавровый лист
— 1 столовая ложка соли
— 10 горошин черного перца
— 4 гвоздички
— свежемолотый черный перец по вкусу
— 2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки

Разрубите свиную голову пополам, отрежьте уши, ошпарьте и зачистите кожу. Почистите и тонко нарежьте лук-шалот, морковь, репчатый лук и лук порей. Положите голову вместе с овощами в большую кастрюлю, залейте холодной водой и на малом огне доведите до кипения. Снимите пену, добавьте букет-гарни (петрушка, майоран и лавровый лист) и гвоздику, закройте кастрюлю крышкой и варите на малом огне 2 часа, пока мясо не станет легко отделяться от костей. Отделите мясо, нарежьте кусками и поместите в большую миску. Добавьте туда свиные мозги, а также очищенный от кожицы и нарезанный на маленькие кусочки язык. Тщательно перемешайте все вилкой, приправьте перцем и солью, смешайте с луком-шалотом и петрушкой. Добавьте бульон, разлейте в две формы и, когда остынет, поставьте в холодильник. Перед подачей нарежьте студень на куски и выложите на тарелку, украсив листьями латука. К такому блюду можно подать французскую горчицу и салат из зелени с уксусной заправкой (уксус и оливковое масло).

Время от времени Арчи приходится пропускать приготовленные Фрицем ланчи и обеды из-за «оперативной работы на выезде». Однако он никогда не упускает случая напомнить Вульфу о том, на какую жертву ему приходится идти ради общего дела… В очередном отрывке на эту тему, кстати, упоминается довольно интересное для нашего читателя блюдо…

— В пятницу днем, — начал я, — то есть позавчера, Орри позвонил и попросил, чтобы вечером я с ним встретился. Если помните, я не помогал вам вечером готовить каплуна по-суваровски, о чем искренне сожалею…

Фирма «Триллер», 1993

В данном случае Арчи имеет в виду знаменитое французское блюдо «пулярка по-суворовски» (Poularde Souvaroff) — оно было очень популярно во Франции в прошлом веке. Назвали его в честь великого русского полководца Александра Васильевича Суворова (1730–1800), чего переводчик, к сожалению, явно не знал. Пулярку покрывали изрубленными трюфелями, добавляли соль, специи и спрыскивали бренди. После этого ее 45 минут обжаривали в масле, а затем варили с трюфелями и еще некоторое время тушили в масле, поливая оставшимся после жарки соком, мадерой и специальным коричневым соусом. И, наконец, обмазав пресным тестом, запекали до тех пор, пока корочка не становилась румяной и хрустящей. В этом историческом блюде Фриц использует вместо пулярки каплуна (capon) и готовит его немного по-своему… Кстати, вспомните эпизод из фильма про великого полководца, где Александр Васильевич дурачится и «показывает петушка»…

Каплун по-суворовски (Capon Souvaroff)

На 6–8 порций вам понадобится:
— 1 каплун весом около 4 кг
— ½ чашки паштета из гусиной печени
— 8 черных трюфелей
— 100 мл коньяка
— 2 столовые ложки сока трюфелей
— 4–6 очень тонких ломтиков свиного сала
— ½ чашки коричневого соуса (рецепт приведен ниже)
— ½ чашки мадеры
— 1 чашка пшеничной муки

Смешайте вместе паштет, 4 очень мелко нарезанных трюфеля, коньяк и добавьте сок трюфелей. Обмойте каплуна, тщательно обсушите и нафаршируйте тушку подготовленной смесью. Очень тонко нарежьте два трюфеля, чтобы получилось 8-10 ломтиков, аккуратно пальцами отодвиньте кожу с грудки птицы и равномерно разместите эти ломтики под кожей. Привяжите ножки плотно к тушке и подоткните кончики крыльев птицы за спиной. Обложите грудку ломтиками сала и обвяжите бечевкой. Выложите на противень, поставьте в предварительно разогретую до 200 °С духовку и обжаривайте с обеих сторон по 10 минут (приложите все усилия, чтобы случайно не порвать кожу). Установите тушку вертикально и обжаривайте еще 10 минут, затем уменьшите температуру до 160 °С и жарьте еще 1,5 часа, поливая каждые 20 минут образовавшимся жиром. Когда каплун будет готов, из него при прокалывании вилкой должен выделяться прозрачный сок. Переложите каплуна в большую кастрюлю из огнеупорного материала (керамики или стекла), снимите жир с противня и вылейте мясной сок в сотейник. Добавьте коричневый соус (рецепт см. ниже), оставшиеся трюфели и мадеру, варите 5 минут, а затем залейте каплуна этим соусом. Пока соус готовится, вымесите тугое тесто из муки и небольшого количества воды, раскатайте его и закройте этим тестом кастрюлю, поплотнее запечатав края. Увеличьте температуру до 220 °С и поставьте кастрюлю в духовку на 20 минут. Выньте из духовки и подавайте в кастрюле прямо на стол. Вскройте тестяную крышку, и благоуханный аромат трюфелей наполнит комнату… Приведем и рецепт коричневого соуса к «суворовскому» петуху…

Коричневый соус (Brown Sauce)

На 1 ¾ чашки соуса вам понадобится:
— ¼ чашки сливочного масла
— 6 столовых ложек пшеничной муки
— 2 чашки крепкого говяжьего бульона
— соль и перец по вкусу

Растопите масло в сковороде и на малом огне доведите его до золотисто-коричневого цвета (не позволяйте маслу гореть). Всыпьте муку и обжаривайте 1–2 минуты. При постоянном помешивании постепенно добавляйте говяжий бульон, а когда соус загустеет, приправьте солью и перцем по вкусу.

В доме Вульфа, пусть временно, но появилась женщина. И классический американский детектив в некоторых местах начинает смахивать на французский роман, по крайней мере, в том, что касается кухни — Cherchez la femme! Тем более, что следующую трапезу (завтрак) собирается готовить лично Арчи Гудвин…

> В воскресенье в девять утра я спустился в кухню, поздоровался с Фрицем, достал из холодильника апельсиновый сок, уселся за свой стол, зевнул, покосился на «Нью-Йорк Тайме» и протер глаза. Подошел Фриц с листком бумаги в руке и спросил:
>
> — Ты был пьян, когда написал это?
>
> — Нет, просто с ног валился. Я и забыл про нее. Что там написано?
>
> Фриц откашлялся.
>
> «Три двадцать утра. В южной комнате гостья. Скажи ему. Я сам приготовлю ей завтрак. А.Г.» Он бросил записку на стол.
>
> — Я и сказал Вульфу, а он спросил: «Кто она?» Что я мог ответить? И ты собираешься готовить ей завтрак в моей кухне?
>
> — Посмотрим, сумею ли я ясно изложить свои мысли, — предложил я. — Спал я четыре часа — ровно половину того, что мне нужно. Относительно того, кто она такая — положись на меня. Я согласен, что завтраки — твоя епархия, но она на завтрак ест яичницу, а ты яичницу не готовишь. Теперь — к делу. Похоже, в этом доме есть субъект, который еще больше не выносит женщин, чем Вульф — это ты. Черт побери, вроде я все-таки достаточно ясно изъясняюсь. — Я отхлебнул еще

сока. — А яйца нужно взбить в бульоне с красным вином…

— Бургундским?

— Да. И зажарить с ветчиной. Пусть убедится, что и мужчины кое на что годятся. Завтракает она обычно в половине первого. Но я по-прежнему готов сам зажарить…

Фриц сказал что-то по-французски. Довольно громко. Я не стал препираться, поскольку он был недалеко и держал в руке увесистую сардельку…

Фирма «Триллер», 1993

В этом отрывке, где Арчи проявляет себя не только джентльменом, но и неплохим знатоком французской кухни, тоже есть свои гастрономические неточности, не позволяющие нам по достоинству оценить предложенное им блюдо. Конец отрывка в более точном переводе выглядит немного иначе.

— …Теперь — к делу. Похоже, в этом доме есть субъект, который еще больше не выносит женщин, чем Вульф — это ты. Черт побери, вроде я достаточно ясно изъясняюсь. — Я отхлебнул еще сока. — Не волнуйся, эта женщина сама не выносит мужчин в своем доме… А что касается яиц, то приготовь их в красном вине с бульоном (ничего «взбивать» не надо!)…

— По-бургундски (бургундское вино тут ни при чем!)?

— Вот именно. И к этому подай канадский бекон[43]…

Однако, как и положено истинным гурмэ, мы не ограничимся обычными вареными яйцами, а приготовим яйца-пашот (poached egg), известные в старой русской кулинарной терминологии как «выпускные яйца». Название блюда происходит от французского pocher — опускать в кипящую воду. Для его приготовления сырое яйцо аккуратно разбивают и варят без скорлупы в течение трех минут в кипящей, подкисленной уксусом воде — в рецепте Фрица вместо воды используется бульон, подкисленный сухим бургундским вином (в принципе, подойдет любое). Такой «щадящий» способ приготовления позволяет сохранить форму яиц и придать им вкус мясного бульона. Варят яйца-пашот в специальной глубокой кастрюле-пашотнице (poacher), а иногда и «жарят», выпуская их в сковороду или неглубокий сотейник, где кипит налитая тонким слоем (не менее 1 см) вода. Выпускные яйца гораздо нежнее жаренных на масле, а подают их, посыпав самыми различными приправами и пряностями.

Яйца-пашот по-бургундски (Poached Eggs Burgundian)

На 2 порции вам понадобится:
— 1 чашка бургундского вина
— ½ чашки говяжьего бульона
— 1 небольшой лавровый лист
— 1 ½ чайной ложки мелко нарубленного лука-шалота
— 1 веточка петрушки
— ½ чайной ложки соли
— 1 размолотое зерно черного перца
— 2 английских мафина[44]
— 4 крупных яйца
— 1 столовая ложка сливочного масла
— 1 столовая ложка пшеничной муки

Вскипятите вино и бульон в неглубоком соуснике и уменьшите огонь, чтобы жидкость не слишком сильно кипела. Добавьте лавровый лист, лук-шалот, петрушку, соль и перец. Разрежьте вдоль и подсушите в тостере английские мафины. Выпустите яйца в слабо кипящую жидкость, и когда они будут готовы, осторожно выньте их перфорированной ложкой, переложите на подготовленные половинки мафинов и поставьте их в слабо нагретую духовку, чтобы не остыли. Приготовьте бер-манье — разотрите масло с мукой в однородную массу, постепенно введите ее в кипящую жидкость, в которой готовились яйца, и непрерывно помешивая, уваривайте в течение нескольких минут, пока соус не загустеет. Полейте им яйца-пашот и сразу же подавайте.

Кстати, если у вас нет средств для покупки настоящего бургундского вина — «овес (то бишь, французское вино) нынче дорог» — попытайтесь сделать его самостоятельно. Для этого откроем вышедшее в 1792 году в Санкт-Петербурге наставление по виноделию «Российский домашний винокур…» и прочтем довольно забавный рецепт.

Для составления доброго бургонского вина потребны три рода винограду. Первый должен быть самый мягкий, неспелый и чистый, от которого отобрать все ягодки зеленые и загнившие и ветки обрезать. Второй виноград ягодою крупный и не так спелый. Третью часть занимает виноград зеленый или загнивший. Смешавши все сии виноградов отделяют зерна и веточки особливым инструментом и потом давят их прессом. Вино из сего выходящее через многие годы удерживает свою доброту.

Так что, долой авторитеты — попробуйте приготовить бургундское сами, если, конечно, сумеете достать нужные «три рода винограду»…

Раз уж мы решили завтракать по-французски, то придется готовить и бриоши (brioche) — сладкие сдобные булочки особой формы, названные по имени их изобретателя, французского кондитера Бриоша. Классические французские бриоши brioche a tete пекут из дрожжевого сдобного теста, по традиции они имеют вид нескольких сросшихся шариков. В тесто для таких булочек иногда добавляют орехи, засахаренные фрукты, травы и специи. А вот и подходящий «к случаю» отрывок:

> В понедельник утром, в десять минут девятого, я сидел на кухне, поглощая запеченный окорок с французскими булочками и виноградно-тимьяновым желе, и усиленно размышлял. Во-первых, почему Фриц так артачится из-за желе? Хоть бы раз послушал меня и положил вдвое меньше сахара и вдвое больше винограда «сотерн». Я ему уже всю плешь проел из-за этого.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

В оригинальном тексте под «французскими булочками» имеются в виду бриоши (у Стаута-brioche), а вот спор Арчи с Фрицем по поводу желе переведен совсем неправильно. Дело в том, что Арчи просит повара добавлять в желе побольше сотернского вина — sauternes, а не винограда (кстати, такого сорта просто не существует). Это светло-золотистое, сладковатое и освежающее вино, первоначально производилось из белого винограда Совиньон (Sauvignon Blanc) и Семийон (Semillon) только в Сотерне — винодельческой области на левом берегу Гаронны, в 40 км к югу от Бордо (Франция). Немного похожие недорогие полусладкие белые вина производят сегодня и в Калифорнии.

Итак, сначала готовим бриоши.

Бриоши (Brioches)

На 18–24 булочек вам понадобится:
— 1 палочка прессованных дрожжей
— ½ чашки теплой воды
— 4 чашки просеянной муки
— 1 чайная ложка соли
— 2 столовые ложки сахарного песка
— 1 чашка размягченного сливочного масла
— 6 крупных яиц
— 1 яичный желток

Размягчите дрожжи в воде в течение 5 минут, добавьте чашку муки и размешайте до получения однородной массы. Положите в большую кастрюлю, залейте теплой водой и поставьте в теплое место на час-полтора, пока масса не увеличится в объеме в два раза и шар из теста не всплывет. Выньте шар и, добавив оставшуюся муку, соль, сахар и половину масла, хорошенько вымесите тесто. Добавьте 3 взбитых яйца и опять отставьте тесто, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза Затем вновь тщательно вымешайте тесто, сформуйте из него шар и поместите в смазанную маслом миску, закройте ее фольгой и поставьте на ночь в прохладное место. Утром разрежьте приготовленное тесто на кусочки, скатайте их в шарики, положите в смазанные маслом формы для бриошей и сделайте две канавки крест-накрест на верхушке каждого шарика. Так же сделайте шарики меньшего размера из теста и положите по одному на каждое перекрестие. Закройте формочки и дайте им постоять час, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое. Разогрейте духовку до 230 ˚С, смажьте сверху каждый бриош взбитым желтком и выпекайте 15–20 минут, пока булочки не подрумянятся. Подавайте горячими.

Кстати, бриоши были хорошо известны и в дореволюционной кухне. Приведем здесь рецепт «теста-бриош» из старой поваренной книги.

На 10 коп. дрожжей развести в ½ бутылке чуть теплого молока, всыпать 2 стакана мягкой муки, выбить лопаткой и поставить в теплое место, чтоб подошло. Приготовить другое тесто: на доску всыпать 1 фунт муки, сделать ямку, влить 1 стакан молока; 7–8 желтков стереть с ½ фунта сахара до бела, положить в ямку, прибавить цедры и толченой ванили, замесить это тесто, выложить сюда фунта слив, масла, отбитого скалкой, посолить, все хорошо вымесить на столе двумя лопатками, всыпать еще фунта муки и вымесить, чтобы отставало от лопатки,

сложить в опарницу смазанную масломъ, накрыть полотенцем и поставить в теплое место, чтобы поднялась. Приготовить маленькие формочки (тарталетки), смазать их погуще маслом и вспылить мукой. Когда тесто подойдет разделать бриош: в формочку класть шарик большой величины, прижать его сверху и положить поменьше шарик, дать подняться, смазать льезоном и поставить в печь.

Теперь готовим виноградно-тимьяновое желе…

Виноградно-тимьяновое желе (Grape-Thyme Jelly)

На 2 литра вам понадобится:

— 1 чашка сотернского вина

— 1 ½ столовые ложки листьев свежего тимьяна (или одна чайная сушеных)

— 1,5–2 кг винограда сорта Конкорд[45]

— 2 средних яблока

— 4,5 чашки сахарного песка

— вода

— полбутылки (250 мл) жидкого пектина

Доведите сотернское вино в эмалированной посуде до кипения. Положите листья тимьяна в миску, залейте горячим вином и дайте настояться 30–40 минут. Перелейте смесь обратно в миску и кипятите на малом огне, пока жидкость не уменьшится в объеме вдвое. Отделите виноград от веточек и потолките его в большой эмалированной кастрюле. Почистите и нарежьте кубиками яблоки, добавьте их к винограду и высыпьте туда же одну чашку сахара. Залейте все это водой, чтобы виноград был едва ей прикрыт, а затем варите на малом огне около часа, пока фрукты не станут совсем мягкими. Отцедите смесь через несколько слоев марли, но не выжимайте ткань, иначе желе будет мутным (у вас должно получиться примерно две чашки жидкости). Добавьте уваренное с тимьяном вино, 3 ½ чашки сахара и пектин, после чего доведите до кипения и варите при быстром и постоянном помешивании 1 минуту. Снимите с огня, снимите пенку, перелейте в горячие стерилизованные банки, закройте их и запечатайте расплавленным парафином.

А вот так сыщики угощали свою гостью во время ланча.

> Обед всегда начинался и должен начинаться в четверть второго… Вульф сидел и свирепо пыхтел минут пять, потом встал и решительно двинулся на кухню. Я последовал за ним, поскольку я тоже обедаю. С Джулией все обстояло предельно просто, благо ее несуразный омлет с ветчиной был уже готов… Джулия заняла место за моим столом, а мы с Вульфом уселись на табуретки за большим столом, уставленным блюдами с осетриной, копченым фазаном, сельдереем, тремя сортами сыра и пряной вишней в бренди.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Судя по времени, это все-таки был ланч, а не обед… А остановимся мы здесь только на десерте из вишни, которую Фриц готовит со специями в бренди. Уточним только, что он использует в своем рецепте и вишню (sour cherry), и черешню (sweet cherry)…

Пряная вишня в бренди (Spiced Brandied Cherries)

Для 2 литров вам понадобится:
— 1 кг вишни
— 3 ломтика ананаса
— 1 кг черешни сорта Бинг[46]
— 2 палочки корицы
— 2 столовые ложки гвоздики (целой)
— 1 чашка сахара
— ½ чашка бренди (коньяка)

Вымойте ягоды, удалите черешки. Нарежьте ананас кусочками (примерно 1x1 см) и добавьте к ягодам. Стерилизуйте 2 банки и наполните их смесью так, чтобы до кромки оставалось по высоте около 2,5 см пустого пространства. В каждую банку всыпьте столовую ложку гвоздики и ½ ложки сахара, в центр вставьте палочку корицы и влейте ¼ чашки бренди. Плотно закройте банки крышками. Дайте постоять 1 час, затем переверните банки. Повторяйте действия, пока сахар не растворится. Выдержите вишню в холодном месте 90-120 дней и только затем подавайте на стол.

В романе встречается еще одна воскресная трапеза, где также принимает участие Джулия…

> За все воскресенье я встретился с Джулией лишь однажды, во время ужина, который разительно отличался от всех прочих трапез на моей памяти. Как правило, за ужином говорит только Вульф, изредка позволяя кому-то вставить слово-другое. На сей же раз от буше Нептуна до каштанов с взбитыми сливками Вульф не только позволял гостье вести беседу, но и всячески поощрял ее.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

В нашем понимании буше (bouchee — «то, что вмещается в рот») — небольшая полая круглая булочка из заварного теста, начиненная внутри кремом или взбитыми сливками (кстати, англичане буше с взбитыми сливками называют cream puff). Однако в Европе и СИГА в такую булочку часто укладывают острую начинку и подают в качестве закуски. Например, для приготовления распространенных в долине реки Луары королевских буше (bouchees a la reine) начинку готовят из

тушеных шампиньонов, зобной железы теленка и колбасного фарша. Такие закусочные буше «Нептун», начиненные морепродуктами — креветками и лососем (с чем и связано их «морское» название), и подает Фриц во время ужина.

Буше Нептун (Bouchees Neptune)

На 18–24 буше вам понадобится:
— 1 чашка рыбного бульона или сока моллюсков
— ½ чашки сливочного масла
— 1 чайная ложка соли
— 1/8 чайной ложки белого перца
— 1/8 чайной ложки мускатного ореха
— 1 чашка просеянной пшеничной муки
— 4 крупных яйца
— ½ чашки очищенных отварных креветок среднего размера
— 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки
— ½ чашки майонеза
— ½ чашки филе копченого лосося
— 1 столовая ложка каперсов
— веточки петрушки, сегменты лимона и лайма с кожурой

В сотейник влейте рыбный бульон, положите сливочное масло, соль, перец и мускатный орех.

Поставьте на огонь. Когда масло растопится, добавьте муку и тщательно размешивайте деревянной ложкой, пока масса не станет отставать от стенок сотейника. Снимите с огня. Добавляйте по 1 яйцу, каждый раз тщательно размешивая массу. С помощью кондитерского шприца выдавливайте шарики диаметром 5 см на смазанный жиром противень, оставляя примерно по 2,5 см между шариками. Выпекайте в разогретой до 210 °С духовке примерно 10–15 минут. Шарики должны подрумяниться и увеличиться в 2 раза в объеме. Выньте готовые буше из духовки и дайте им слегка остыть.

Тем временем приготовьте 2 вида начинки — из креветок и лосося. Пропустите креветки через мясорубку (или измельчите в кухонном процессоре), добавьте петрушку и майонез для связки. Филе лосося пропустите через мясорубку, добавьте каперсы и немного майонеза. Когда буше остынут, разрежьте их пополам острым ножом, с помощью кондитерского шприца наполните каждое двумя видами смеси, закройте «крышечкой», выложите буш (American chestnut) вида Castanea dentata, плоды которого считаются более вкусными, чем у европейского каштана Castanea sativa. Подобное десертное блюдо crete de marrons (каштановый крем) хорошо известно в классической французской кухне — каштаны отваривают до мягкости в белом сухом вине с сахарным песком и лимонной цедрой, с помощью миксера превращают в пюре, понемногу добавляя вишневую наливку или кальвадос, охлаждают и украшают кружками инжира. Интересно, что в

мировой кулинарии существует и похожее блюдо из каштанов (относящееся, кстати, к категории пудингов) родом из России. Это «пудинг Нессельроде» (Nesselrode pudding) — десертный соус или замороженный десерт из протертых каштанов, названный в честь российского государственного деятеля и дипломата К.В. Нессельроде (1790–1862) и придуманный его шеф-поваром Муи.

Итак, как же готовит крем Фриц?

Каштановый крем (Chestnut Whip)

На 6 порций вам понадобится:
— 500 г каштанов
— 2 чашки молока
— 2 крупных яйца
— ½ чашки сахара
— 2 столовые ложки ванили
— 2 плитки горького кулинарного шоколада
— ½ чашки густых сливок

Кончиком острого ножа сделайте небольшой крестообразный надрез на плоской стороне каждого каштана, положите надрезанные каштаны в неглубокую сковороду или на противень и поставьте в разогретую до 230 °С духовку на 5-10 минут, пока скорлупа не начнет раскрываться. Слегка остудите каштаны (так, чтобы их можно было взять в руку), снимите скорлупу и тонкую кожицу с ядрышка. С помощью кухонного процессора измельчите каштаны в пюре, добавив немного молока. Взбейте яйца с сахаром, налейте оставшееся молоко в сотейник, постепенно введите взбитые яйца и на маленьком огне при постоянном помешивании доведите до густоты. Добавьте ваниль и пюре из каштанов и тщательно перемешайте. Дайте слегка остыть, натрите шоколад и три четверти натертого шоколада введите в смесь. Когда шоколад полностью растает, наполните полученной смесью вазочки для шербета и поставьте в холодильник. Перед подачей взбейте сливки до густоты, с помощью кондитерского шприца украсьте ими десерт jh посыпьте его сверху оставшимся тертым шоколадом.

И, наконец, еще один десерт; обилие десертов вполне понятно — в доме женщина! В цитируемом ниже отрывке Арчи Гудвин пытается на пальцах объяснить своему коллеге Орри как готовить «генуэзский торт»…

> — Пожалуй, я отправлюсь домой и слопаю пару кусков генуэзского торта. Это очень просто: растираешь восемь макаронин домашнего приготовления и замачиваешь в стакане бренди. Потом берешь две чашки жирного молока, полчашки сахара и дольку апельсина…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Здесь придется остановиться особо, так как «рецептик» итальянского «morma из макаронин», даже и домашнего

приготовления, получился довольно занятный… Во-первых, в оригинальном тексте Стаут имеет в виду совсем не «торт», а генуэзский крем (Creme Genoise) — в классической французской кухне есть такой кулинарный крем, употребляемый как в качестве самостоятельного десертного блюда, так и в качестве добавки или наполнителя.

Дальше — больше! То, что в приведенном выше переводе называется «макаронинами домашнего приготовления», на самом деле- macaroon (макарун; от италянского maccherone — «однородная паста») — ставшее достоянием мировой кулинарии круглое миндальное печенье или небольшое миндальное пирожное из молотого миндаля, сахара и яичных белков с разнообразными добавками (кофе, шоколад, апельсинная цедра и т. п.), которое по созвучию часто путают с макаронами (macaroni). Подобный вид пирожных был известен еще в Византии, а распространены они сегодня практически во всем мире. Во Франции такие миндальные пирожные называются macaron.

И наконец, «стакан бренди» наделе оказывается стаканом знаменитого французского ликера Grand Marnier (Гран Марнье), а «долька апельсина» (citron) — цукатами (в данном случае — цитронными корочками, сваренными в сахаре). В остальном — все абсолютно правильно (!)…

Справедливости ради, надо отметить, что в принципе генуэзский торт (точнее — кекс), или «женуаз» (genoise) существует в мировой кухне — так называют масляный кекс с фруктами, посыпанный сверху миндалем. Его едят обычно с взбитыми сливками и иногда используют как основу для приготовления других тортов. В тесто для генуэзского кекса кроме трех обязательных для любого бисквита компонентов (яиц, муки и сахара) входят масло и растертые орехи. Оно отличается необычайной универсальностью — из этого теста (кондитеры также называют его «женуаз») можно выпекать самые различные пирожные, рулеты и т. п. Рецепт генуэзского кекса еще в XVI веке был придуман в итальянском городе Генуя, затем его «улучшили» французские кондитеры, и в таком окончательном виде он распространился практически по всем европейским странам и Америке. Англичане, которым очень полюбился такой десерт, называют его по-своему — Genoa cake.

Однако вернемся к крему Фрица.

Генуэзский крем (Creme Genoise)

На 6 порций вам понадобятся:
— 2 ¼ чашки молока
— 3 столовые ложки сахара
— 4 яичных желтка
— 3 столовые ложки пшеничной муки
— 1 чайная ложка соли
— ¼ чайной ложки миндальной эссенции
— 2 чайных ложки тертой апельсинной цедры
— 45 мл ликера «Гран Марнье» (Grand Marnier)
— 1 столовая ложка сливочного масла
— 2 столовые ложки мелко нарезанных цукатов
— 6 маленьких миндальных пирожных «макарун»

Разогревайте молоко на водяной бане, пока на нем не образуется тонкая пленка. В отдельном сотейнике разотрите сахар, яичные желтки, муку, соль, миндальную эссенцию, апельсинную цедру и ликер. Постепенно вливайте эту смесь в молоко на водяной бане и постоянно взбивайте. Не прекращая взбивать, готовьте 5-10 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня, добавьте сливочное масло и цукаты и тщательно перемешайте. Раскрошите каждое миндальное пирожное в порционную креманку и выложите сверху приготовленный крем. Поставьте на некоторое время в холодильник и подавайте с взбитыми сливками или с небольшим количеством ликера.

Наконец, в романе Стаут опять упоминает «ненавистную» переводчикам зобную железу теленка — к несчастью для них, она довольно часто появляется на столе Вульфа. Вот как рассказывается об этом блюде в одном из русских изданий романа.

За ужином Вульф не стал повторять вчерашнее представление. Надобность в расспросах Джулии была утрачена, и Вульф разглагольствовал о различии между фантастикой и вымыслом в литературе. Лишь однажды, когда его рот был набит сахарной кукурузой, Джулии удалось вставить:

> — Вы думаете, я такая бестолковая? Покажите мне любое место в книге, и я вам сразу скажу — фантастика это или вымысел. И попробуйте меня переубедить!
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Ну вот! Только представьте себе, что за ужином (точнее, за

обедом) гурмэ Вульф набивает рот «сахарной кукурузой»! Это уже что-то из области фантастики… Вульф с большим уважением относится к кукурузе, однако в данном случае в тексте Стаута (и во рту у Вульфа) совсем не кукуруза, а sweetbreads — то есть много раз уже описанная нами, «пресловутая» зобная железа теленка.

Зобная железа (Sweetbreads)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 6 пар зобных желез теленка
— 2 луковицы, нарезанные мелкими кубиками
— 2 моркови, нарезанные мелкими кубиками
— 6 столовых ложек сливочного масла
— 6 столовых ложек муки
— 1 измельченный зубчик чеснока
— 2 чашки говяжьего бульона
— 1 лавровый лист
— 1 нарезанный стебель сельдерея
— 1 веточка петрушки
— 1 чайная ложка свежего тимьяна (или ¼ чайной ложки высушенного)
— 1 чайная ложка соли
— 1 чайная ложка свежемолотого черного перца
— 1 чашка марсалы
— 1 чайная ложка мясного гляса (рецепт приведен в романе «Убей сейчас, заплатишь потом»).

Вымойте зобные железы и бланшируйте их в кипящей воде 3–4 минуты. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, срежьте все соединительные пленки и кожицу. Обжарьте в сливочном масле лук и морковь в течение 15 минут. Добавьте муку, размешайте и готовьте еще 3–4 минуты. После этого добавьте чеснок и говяжий бульон. Готовьте на среднем огне при постоянном помешивании, пока не загустеет. Положите в соус лавровый лист, сельдерей, петрушку, тимьян, соль, перец и зобные железы. Тушите 30–40 минут под неплотно закрытой крышкой. Тем временем уварите марсалу наполовину на сильном огне. Когда зобные железы будут готовы, выньте их и разрежьте на крупные куски. Процедите соус и добавьте в него уваренную марсалу и телячий гляс. Приправьте по вкусу, и если соус окажется слишком жидким, то добавьте в него смесь из равных частей масла и муки. Положите зобные железы в соус, слегка перемешайте и подавайте.

По всей видимости, зобная железа (как и вся стряпня Фрица) Джулии понравилось, что можно было бы понять из самых последних строчек романа, если бы не переводчик…

> На прошлой неделе мне принесли письмо: Дорогой Арчи!
>
> …На последнем семинаре мы обсуждали проблему фантастики и художественного вымысла в литературе.

Видели бы вы, как глаза у них полезли на лоб, когда я пересказала почти все, что рассказывал тогда за ужином Ниро. Они ему даже в подметки не годятся. Народ здесь вообще довольно дремучий, но ничего — я их расшевелю. Может, еще получится толк. Как поживает Фриц? Скажите, что я до сих пор вспоминаю этот «несуразный омлет». И соус с фрикадельками.

Черкните, если будет охота. Желаю счастья.

Дж.

Фирма «Триллер», 1993

Не удивляют ли вас эти два блюда? Во-первых, что может быть «несуразного» в омлете, а во-вторых, почему вдруг фрикадельки подают к соусу, а не наоборот? Все дело в том, что последняя строчка письма выглядит совсем иначе:

…Как там Фриц? Передайте ему, что я до сих пор вспоминаю его «ежовый» (непонятно, почему вдруг «несуразный»?!) омлет и соус с зобной железой (и фрикадельки тут совершенно не при чем)…

Такой вот «несуразный» перевод… с «фрикадельками»…

ОХОТА ЗА ОТЦОМ
THE FATHER HUNT (1968)

Эми Деново было всего 22. Молодость, красота, очарование и… маленькая шкатулка с четвертью миллиона долларов. Деньги достались ей от отца, которого она никогда не видела и даже не знала его имени. Она убедила Арчи найти отца, а Арчи удалось уговорить заняться этим простым и, казалось бы, абсолютно безопасным делом Ниро Вульфа… Однако неожиданно поиски оборачиваются весьма опасным занятием…

Кулинарное расследование романа мы начнем с шашлыка, хорошо известного каждому любителю пикников на природе…

> За столом все деловые разговоры были запрещены раз и навсегда… Разговор мог быть на любую тему, но выбирать ее был обязан Вульф. На этот раз, однако, начал я, заметив, что «Шаш-кебаб» гораздо лучше, если он приготовлен из козленка, а не из ягненка. Так мне во всяком случае сказали. Вульф отметил, что любое блюдо лучше приготовлять из козленка, чем из ягненка, но, что свежего козленка, должным образом освежеванного и приготовленного, не найти в Нью-Йорке. Затем он переключился с мяса на лингвистику и заметил, что «Шаш-кебаб» — это неправильное произношение. Нужно говорить «Сих-кебаб». Он произнес слово по буквам. Так называют это блюдо в Индии, откуда оно и произошло. На языке хинди или урду «сих» означает «тонкий железный прут с петлей на одном конце и острием на другом», а «кебаб» — это мясные шарики. Какой-то осел с Запада переделал «Сих» на «Шаш».
>
> Он бесспорно имел на это право, так как «Сих-кебаб», который он ел, был, видимо, изготовлен из мяса старого осла, а не ягненка.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Приведем (на всякий случай) еще один опубликованный у нас вариант перевода романа — он немного приоткроет читателю тонкости «кухни» художественного перевода…

> За столом, как было заведено, деловые вопросы не обсуждались, да у нас, собственно, и дел-то никаких не было… Обычно мы беседовали о чем угодно, по выбору

Вульфа, но на сей раз разговор начал я. Накладывая себе мясо с серебряного блюда, я заметил, что, по мнению одного моего знакомого, шиш-кебаб куда вкуснее, если готовить его не из теленка, а из козленка. Вульф тут же заявил, что любое блюдо вкуснее, если готовить его из козленка, но достать в Нью-Йорке мясо только что забитого козленка практически невозможно. Потом он переключился с кулинарии на фонетику и сказал, что шиш-кебаб — это неправильно. Нужно говорить «сикхкебаб». И произнес раздельно по буквам. Именно так, оказывается, говорят в Индии, откуда родом это кушанье. На языке хинди или урду «сикх» означает «тонкий железный прут с петлей на конце», а «кебаб» — мясной шарик. Какие-то болваны на Западе изменили произношение на «шиш» вместо «сикх» — им пошло бы только на пользу отведать сикх-кебаб из старой жесткой ослятины вместо нежной козлятинки.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

В принципе, все переведено более-менее правильно, если в первом варианте заменить «шаш-кебаб» на шиш-кебаб, а во втором — непонятно откуда взявшегося «теленка» (!) на ягненка (lamb). Однако оставим в покое бедных переводчиков (им и так пришлось несладко) и вернемся к нашим «баранам», то бишь «шиш-кебабам»… Позволим себе далеко не во всем согласиться не только с переводчиками, но и с великим сыщиком-гурманом.

Кебаб (kabob, kebab) — общее название распространенных на Востоке многочисленных блюд из жареного мяса (баранины, говядины или козлятины), приготовленного самыми разнообразными способами. Это скорее тюрко-монгольское, чем индийское, название сегодня распространено и в Северной Африке, и на Балканах, и на Ближнем Востоке, и в Индии, где подобное блюдо действительно называют seekh kebab. Такое блюдо в Индию принесли завоеватели — тюрко-монгольские племена, входившие в могущественное государство Моголистан, основанное потомками Чингисхана. Империя Великих Моголов в XVII веке даже имела одну из столиц в Дели, не случайно кухню Северной Индии иногда называют Moghul — могольской. Вполне привычное для кочевников-скотоводов жаренное над костром мясо на вертеле переняли и индийцы, по большей части занимавшиеся земледелием, — небольшие, кстати, знатоки и любители мяса вообще… Зато совсем неудивительно, что кебабы стали особенно распространены в турецкой кухне (предки турок тоже входили в Могольскую империю), где для их приготовления

стали использовать не только мясо (в том числе и рубленое — люля-кебаб), но и субпродукты, и рыбу, и морепродукты (Турция все-таки имеет выход к морю).

Шиш-кебаб (shish kebab) — уже типичный турецкий «шашлык» (от тюркского sis — вертел). Кубики ягнятины нанизывают на деревянные или металлические шампуры, перемежают ломтиками помидоров и зеленых перцев и жарят на углях. В меню турецких ресторанов и шашлычных (kebabci) его часто готовят, как и положено настоящему кавказскому «шашлыку», исключительно из филейной части ягнятины (а не козлятины). Интересно, что сегодня в меню многих американских ресторанов такое блюдо называют совсем по-русски — shashlik (сказывается рост в США количества выходцев из России и Закавказья). Из рецепта вы поймете, что называют они так его совершенно правильно — это обычный шашлык.

В одном из ранних романов Стаута «Красная коробка» Вульф рассказывает Фрицу, как правильно подготавливать мясо для шиш-кебаба.

> Фриц, давай-ка изобретем что-нибудь новое. Ты знаешь шишкабаб? Я ел его в Турции. Маринуют тонкие ломтики нежного мяса молодого барашка в течение нескольких часов в красном вине и пряностях. Нет, я запишу это: чабрец, мускат, зернышки перца, чеснок…
>
> *Издательство «Скорина» (выпуск 2)*

Согласимся в общем и целом с Вульфом (и с переводчиком), отметив только, что под мускатом в данном случае имеется в виду мускатный цвет, или мацис (mace), под чабрецом — тимьян (что в принципе вполне допустимо), а под зернышками перца — перец горошком. И, отдавая должное кулинарному таланту Вульфа, тем не менее, посоветуем вымачивать мясо не в красном вине или уксусе, а в маринаде из оливкового масла, чеснока, лука, лимона, помидоров, тимьяна, лаврового листа, соли и перца, как, кстати, делают и сами турки. Неплохо также подойдет белое сухое вино или кефир…

Шиш-кебаб (Shish Kebab)

На 4 порции вам понадобится:

— 1,5 кг лопаточной части молодой ягнятины без костей

— 0,5 литра бургундского вина

— ½ чашки оливкового масла

— 1 чайная ложка свежего тимьяна (или ½ чайной ложки высушенного)

— 1 чайная ложка свежей душицы (или ½ чайной ложки высушенной)

— 1 чайная ложка мускатного цвета

— 1 столовая ложка черного перца горошком

— 1 зубчик чеснока

— 1 крупная луковица

— шампиньоны

— баклажаны

— помидоры

— сладкий зеленый стручковый перец

— крупные оливки, фаршированные слабожгучим перцем

Срежьте с мяса лишний жир и пленки и нарежьте его кубиками размером около 5 см. Приготовьте маринад из вина, оливкового масла, тимьяна, душицы, мускатного цвета и перца горошком, добавьте туда толченый чеснок и нарезанный колечками лук. Выдержите мясо ягненка в этом маринаде 2–4 часа. Выньте мясо и обсушите его в ткани или бумажном полотенце. Отрежьте ножки у грибов и крупные шляпки разрежьте пополам. Нарежьте кубиками неочищенные баклажаны и разрежьте на 4 части помидоры. Бланшируйте зеленый перец, очищенный от семян, и нарежьте его поперек — колечками. Теперь нанизывайте мясо на шампуры, перемежая овощами, обжарьте с одной стороны на гриле или углях, сбрызните маринадом и обжарьте с другой.

Вот чем заканчивается разговор о шиш-кебабах за столом Вульфа.

> Мы успели покончить с вкуснейшим десертом, приготовленным Фрицем из малины со сливками, сахаром, яичным желтком, шерри и экстрактом миндаля, а Вульф все еще разглагольствовал о бездельниках, которые коверкают иностранные слова.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

Очень своевременное и правильное замечание! Не стоит совершенно неоправданно использовать «красивое» иностранное слово «шерри», когда существует давным-давно принятое в русском языке — херес… Связано такое название с испанским городом Херес-де-ла-Фронтера (Jerez de la Fronterd) в Андалусии, на берегу реки Гуадалета, где издавна производят херес. Этот город когда-то был пограничной крепостью, разделяющей мавров и христиан. Мавры называли его Sherish, откуда и произошло английское название хереса — sherry, или sherris-sack (так его называли в XVI веке, от испанского saca — экспортный). Знаменитый английский пират Френсис Дрейк в 1587 году впервые привез в Англию около 3 тысяч бочек испанского хереса, ставшего впоследствии одним из любимых вин на Британских островах.

В этом плане гораздо правильнее перевод фирмы «Триллер».

> Вульф все еще ворчал, вспоминая недобрым словом людей, которые искажают иностранные выражения, когда мы покончили с малиной, поданной со смесью крема, сахара, яиц, хереса и миндаля…
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Жаль, правда, что переводчик, осилив херес, поленился заглянуть в словарь и автоматически, видимо по созвучию, перевел слово cream (сливки) как «крем» (!) — в итоге получилась какая-то малоприглядная смесь…

Тем не менее, блюдо Фрица выглядит довольно изысканным.

Малина под кремом из хереса (Raspberries in Sherry Cream)

На 4 порции вам понадобится:
— 1 л малины
— 1 чашка жирных сливок.
— 2 крупных яйца
— 2 столовые ложки сахара
— 2 столовые ложки сухого хереса
— ½ чайной ложки миндального экстракта
— щепотка соли

Вымойте и переберите ягоды, поставьте в холодильник. Подогрейте сливки на пару. Отделите желтки от белков. Разотрите желтки с сахаром до однородной массы. Влейте немного горячих сливок в желтки, постоянно взбивая, и введите смесь в оставшиеся сливки, энергично взбивая во избежание образования комков. Продолжайте взбивать, пока смесь не загустеет. Влейте херес, миндальный экстракт и подсолите. Взбейте белки до густоты и осторожно введите их в крем. Выньте ягоды из холодильника и подавайте под теплым кремом.

Раз уж пошла речь о «искажении иностранных выражений», приведем здесь еще один показательный отрывок.

> Когда Сол позвонил по телефону, я только пришел домой и, чрезвычайно довольный собой, не только пригласил его к обеду, но обещал еще открыть бутылку «До Периньон». Возникшие осложнения сделали очевидным тот факт, что ставить шампанское в холодильник еще рановато, и я не пошел на кухню. Но Сол не нуждался в объяснениях или извинениях. Они действовали ему на нервы.
>
> Тем не менее, подкрепившись моллюсками и черепашьим мясом, он выпил больше чем полбутылки «Монтрачета», так что все, чего он лишился — это пузырьков.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Ну, конечно же, Арчи имеет в виду знаменитое шампанское «Дон Периньон» (Dom Perignon) — одну из наиболее известных марок, производимых компанией Moet et Chandon и названную в честь легендарного французского монаха, отца Периньона, считающегося изобретателем этого напитка. Об этом напитке

подробно рассказано при расследовании романа «Рождественская вечеринка». Что же касается вина «Монтрачета» (довольно странное название с итальянским акцентом), которым Арчи заменил знаменитое шампанское, то на самом деле под этим именем скрывается не менее знаменитое и титулованное французское вино «Montrachet», — в России издавна было принято название «Монраше». С этим вином мы также уже встречались на страницах небольшой повести «Отрава входит в меню».

Отметим, что замена «Дон Периньон» на «Монраше» была, по меньшей мере, равноценной — к моллюскам и нежному черепаховому мясу это очень дорогое белое вино с деликатным ароматом свежего миндаля подходит гораздо лучше, чем любое, самое изысканное шампанское…

Черепаховый стейк (Turtle Steaks)

На 6 порций вам понадобится:
— 6 стейков черепахи
— ½ чашки сливочного масла
— 1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота
— ¾ чашки мадеры
— сок половинки лимона
— соль и свежемолотый черный перец по вкусу
— нарезанный водяной кресс

Смажьте черепаховые стейки сливочным маслом и обжарьте на сковороде в гриле под верхним огнем с одной стороны до равномерного золотистого цвета. Затем переверните, опять намажьте маслом и поджарьте с другой стороны. Переложите стейки на подогретое блюдо и закройте крышкой, чтобы не остывали. Поставьте сковороду, в которой жарилось мясо, на огонь и обжарьте в ней лук-шалот, добавив (если необходимо) еще сливочного масла. Влейте в сковороду мадеру и доведите до кипения, добавьте лимонный сок и еще одну столовую ложку сливочного масла. Снимите с огня и размешивайте, пока масло не растопится. Приправьте по вкусу солью и перцем, полейте стейки этим соусом и украсьте водяным крессом. Со следующим обедом романа переводчик фирмы «КубК-а» почти справился…

> Когда я вернулся домой, до ужина оставалось всего десять минут, так что с дословным рапортом Вульфу мне пришлось повременить до тех пор, пока мы не расправились с телячьим рулетом под острым соусом, с салатом из петрушки и мускусной дыни и с черничным муссом и перешли пить кофе в кабинет.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Зато фирма «Триллер» запутала читателя вконец…

> Когда я вернулся, оставалось десять минут до обеда, поэтому подробный отчет пришлось отложить, пока мы не съели мясной рулет, салат из сельдерея с мускусом и засахаренную бруснику. Затем мы с Вульфом перешли в кабинет, куда Фриц принес кофе.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Начнем по порядку. Главным блюдом обеда были говяжьи

рулетики, приправленные составной пряной смесью карри (curried beef rolls), которую в первом случае переводчик называет «острым соусом», а во втором — вообще опускает «за ненадобностью»… И зря.

Вот рецепт блюда.

Говяжьи рулетики с карри (Curried Beef Rolls)

На 4 порции вам понадобится:

— 8 кусков мяса толщиной около 1 см из верхней части огузка

— соль и перец по вкусу

— 200–250 г свежего шпината

— 1 чашка отварного риса

— 4 столовые ложки изюма без косточек

— 1 ½ чайные ложки порошка карри

— ¼ чашки сухого вермута

— 1/16 чайной ложки тертого мускатного ореха

— 2 столовые ложки сливочного масла

— ½ -1 чашка крепкого говяжьего бульона

— ¼ чайной ложки тимьяна

— 1 лавровый лист

Для гарнира:

— морковь

— водяной кресс

Очистите мясо от пленок, поместите между листами вощеной бумаги или пищевой пленки и отбейте деревянным молотком. Приправьте солью и перцем. Промойте шпинат и удалите толстые стебли. Доведите небольшое количество подсоленной воды до кипения и положите туда шпинат — после того как жидкость снова закипит, варите 2 минуты. Откиньте шпинат на дуршлаг, дайте хорошенько обсохнуть, очень мелко порубите, положите в миску, добавьте рис, изюм, порошок карри и вермут. Тщательно перемешайте, положите ложкой фарш на каждый отбитый кусок говядины, приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Сверните каждый кусок в рулетик, закрепите зубочисткой или нитками и обжарьте на сковороде в сливочном масле. Когда рулетики подрумянятся со всех сторон, уменьшите огонь, влейте бульон, положите половинку лаврового листа, тимьян, закройте крышкой и тушите 25–30 минут, пока мясо не станет нежным. Готовые рулетики выложите на подогретое блюдо и гарнируйте водяным крессом и морковью, припущенной в воде со сливочным маслом.

Сочетание «сельдерея с мускусом» в редакции фирмы «Триллер» — вообще что-то невообразимое, так как мускус — сильно пахнущий продукт растительного или животного происхождения, используемый в парфюмерии. Причем, чаще так

называют особое вещество, выделяемое мускусными железами самцов некоторых млекопитающих (овцебыков, выхухолей, кошек и др.). На самом деле, после рулета последовал салат из сельдерея с дыней-канталупой (cantaloupe) — разновидностью мускусной дыни, которую в США часто называют muskmelon (вот откуда появился «мускус» в переводе!). Дыня-канталупа с тускло-желтой кожей и плотной сочной и очень душистой сладкой оранжевой мякотью появилась в конце XVI века в Италии и получила свое название от загородной резиденции римских пап в Канталупо, где была впервые выведена монахами. Обычно небольшую канталупу либо режут пополам, очищают от семян и едят мякоть десертной ложкой, либо очищают от кожуры, нарезают ломтиками, укладывают на дробленый лед, украшают вишнями на шпажках и отдельно подают тертый имбирь и сахар. На юге Франции и в Италии канталупу обычно едят с сырокопченой пармской или байонской ветчиной — дыню очищают от кожуры и семян, нарезают дольками и оборачивают каждый ломтик тонко нарезанной сырокопченой ветчиной. Простые американцы едят канталупу на завтрак с мягким домашним сыром, больше похожим на творог. В данном случае Фриц сделал из сельдерея и дыни довольно затейливый салат.

Салат из сельдерея и дыни-канталупы (Celery and Cantaloupe Salad)

На 4 порции вам понадобится:

— 2 столовые ложки винного уксуса, настоянного на эстрагоне

— 6 столовых ложек оливкового масла

— ¼ чайной ложки соли

— 1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца

— ¼ чашки желе из красной смородины

— 3 головки черешкового сельдерея

— 1 небольшая зрелая дыня-канталупа

— 1 столовая ложка рубленного шнит-лука

— ½ чайной ложки маковых зерен

— ½ чайной ложки семян кориандра

Смешайте уксус, оливковое масло, подогретое смородиновое желе, добавьте соль и перец. Вымойте, обсушите и тонко нарежьте сельдерей. Очистите дыню от кожуры и семян и нарежьте мякоть кубиками размером примерно 1 см. Выложите сельдерей и дыню в салатницу, залейте заправкой и перемешайте, чтобы заправка хорошенько пропитала салат. Сверху посыпьте шнит-луком, маковыми зернами, семенами кориандра и еще раз осторожно перемешайте.

И, наконец, на десерт Фриц подал не «черничный мусс» и уж, конечно, не «засахаренную бруснику» (засахаренным, то есть испорченным, обычно бывает варенье), а грант (grunt) — так и написано у Стаута. «Грантом» американцы называют старинный десерт из ягод (обычно черники или ежевики). Их заливают жидким тестом или укладывают слоями, чередуя с бисквитным тестом, а затем запекают в духовке (подобный «пирог» в Новой Англии называют slump). В качестве начинки Фриц использовал чернику, хотя в США словом blueberry называют и голубику, и (очень редко!) бруснику, которые все относятся к одному семейству. Итак, пробуем приготовить черничный грант по рецепту Фрица…

Грант из черники (Blueberry Grunt)

На 6 порций вам понадобится:

— 4 чашки черники

— 1 чашка сахара

— 4 столовые ложки сливочного масла

— 8 ломтиков бисквита (рецепт приведен в романе «Слишком много поваров»)

Промойте и переберите ягоды, положите их в сотейник, добавьте сахар и потомите на малом огне 10 минут (следите, чтобы ягоды не пригорели). Смажьте маслом форму для гранта, положите на нее два ломтика бисквита, на них несколько очень маленьких кусочков сливочного масла и сверху — чашку ягод с соком. Затем снова выложите чередующиеся слои бисквита, масла и ягод — таким образом, чтобы в итоге у вас получились четыре слоя. Выпекайте грант в разогретой до 180 °C духовке в течение 15–20 минут. Выньте его из духовки, дайте остыть и поставьте в холодильник на 3–4 часа. Подавайте холодным с взбитыми сливками.

В качестве десерта в романе Фриц использует и хорошо известный нам арбуз (watermelon), у него есть своя, довольно интересная, американская история… Родиной арбуза считают Южную Африку, откуда эта ягода (ботаники считают арбуз ягодой!) была завезена рабами в США. Возможно, поэтому арбуз долгие годы ассоциировался исключительно с афро-американцами — на старинных американских карикатурах нередко изображались босые негры, поедающие арбуз. Когда-то для арбуза даже существовал грубый сленговый американский термин — nigger special.

Современное разговорное американское название арбуза August ham (августовская ветчина) отражает время его созревания (он поступает в продажу в августе), а также форму и размеры — в США больше всего распространен сорт арбузов удлиненной овальной формы, очень похожих на вытянутые батоны американской ветчины. Есть в США и маленькие арбузы, которые американцы называют icebox melon, за то, что их легко хранить в холодильнике (icebox). Классической американской закуской считается маринованная арбузная корка (pickled watermelon rind) — ее вываривают сначала в подсоленной, затем в пресной, и, наконец, в подслащенной и подкисленной уксусом и лимонным соком воде с гвоздикой. Хотя арбузы используют для приготовления самых различных блюд, однако, чаще всего, их просто подают на десерт в свежем виде — нарезанными ломтями

с кожурой, а в приличных местах — уже очищенными. Фриц немного усложняет способ…

> …покончив с ломтями арбуза, залитыми подслащенным шерри, мы перешли в кабинет, а Фриц принес кофе.

Издательская фирма «КУбК-а», 1994

И здесь переводчику не дает покоя иноземный «шерри», то есть херес (хорошо хоть арбуз он «ватермелоном» не называет!)… Кроме того, Фриц подслащивает не херес — он подслащивает арбуз… А херес, наоборот, использует «сухой» (dry sherry), то есть с низким содержанием сахара. Фирма «Триллер» в своем переводе вообще выкинула арбуз с хересом из текста, либо, посчитав такой десерт не достойным внимания не избалованного «заморскими штучками» российского читателя, либо вспомнив о том, что негоже приличным белым американцам есть nigger special… А ведь рецепт приготовления подобного десерта предельно прост, причем, все его компоненты легко можно найти в наших магазинах:

Арбуз (Watermelon)

На 4 порции вам понадобится:
— 4 чашки нарезанного кубиками арбуза без семян
— ¼ чашки сахара
— 1 чашка сухого хереса
— листья мяты

Посыпьте арбуз сахаром и полейте хересом. Поставьте в холодильник. Подавайте, украсив листиками мяты.

Еще одно блюдо (а точнее, продукт) вызывает у большинства переводчиков большие проблемы. Однако, как обычно, начнем с цитаты.

> Следующий час, проведенный за столом, принес пищу как моему желудку, так и уму… Желудок получил сладкое мясо «армандин» в пирожках и холодный кукурузный пудинг.
>
> *Фирма «Триллер», 1993*

Этот же отрывок в другом издании выглядит несколько иначе:

> В течение следующего часа, проведенного за обеденным столом, я питал не только свой желудок, но и мозг. На долю желудка выпало счастье полакомиться совершенно изумительным пудингом из молочной кукурузы и нежнейшими миндальными пирожными.
>
> *Издательская фирма «КУбК-а», 1994*

Однако на самом деле Стаут пишет совсем о другом.

> … На долю желудка пришлась зобная железа с миндалем в тарталетках и охлажденный пудинг из молочной кукурузы.

Дело в том, что первое блюдо, упомянутое в отрывке, Стаут называет «sweetbread amandine in patty shells». В данном случае sweetbread — все то же «сладкое мясо», или зобная железа теленка. На этот ланч Фриц готовит зобную железу «амандин» — таким французским термином (от amande — миндаль) в современной международной ресторанной практике называют блюда, украшенные (гарнированные) миндалем. Вероятно,

переводчик фирмы «КУбК-а», решив, что sweetbread (дословно «сладкий хлеб») — это какое-то сладкое пирожное, добавил к нему миндаль и получил в итоге «нежнейшие миндальные пирожные», которые ему, естественно, пришлось переставить из начала трапезы в конец…

И, наконец, термином patty shell — в США называют совсем не «пирожки», а приготовленные из слоеного теста, небольшие выпечные корзиночки-тарталетки, в которых подают суфле из рыбы, мяса и т. п. — об этом мы подробно писали при расследовании романа «Острие копья».

Таким образом, Фриц подавал на ланч зобную железу теленка с миндалем в корзиночках-тарталетках из слоеного теста. Подобный вариант подачи известен издавна. Например, французы, называющие зобную железу теленка ris de veau, перемешивают ее с телячьими почками, начиняют таким фаршем слоеные пироги и подают их с соусом из мадеры или портвейна.

Однако вернемся к блюду Фрица…

Зобная железа с миндалем (Sweetbread Amandine)

На 4 порции вам понадобится:
— 4 пары зобных желез теленка
— 2 крупных яйца
— 1 чашка панировочных сухарей
— 8 столовых ложек сливочного масла
— 6 столовых ложек очищенного целого миндаля
— нарезанные кружочки лимона
Жидкость для припускания:
— 2 чашки воды
— 1 чашка сухого белого вина
— 1 маленькая морковь
— 1 маленькая луковица
— ½ чайной ложки соли
— 6 горошин черного перца
— 1 веточка петрушки

Промойте зобные железы, бланшируйте их в кипящей воде 3–4 минуты, обсушите и срежьте внешние пленки и соединительные ткани. Приготовьте жидкость для припускания, доведите ее до кипения, отварите в ней зобные железы в течение 20 минут, хорошенько обсушите и разрежьте пополам. Взбейте яйца в маленькой миске, а панировочные сухари насыпьте в отдельную неглубокую тарелку. Запанируйте куски зобной железы в сухарях, обмакните их в яйца, а затем снова запанируйте в сухарях. Растопите 2 столовые ложки масла на сковороде, обжарьте железы в течение 5 минут с каждой стороны и выложите в тарталетках на разогретое блюдо. Когда все зобные железы будут готовы, оботрите сковороду, положите на нее 6 столовых ложек сливочного масла и слегка обжарьте в нем миндаль, стараясь, чтобы масло не горело. Полейте полученным «миндально-маслянным» соусом железы в тарталетках и украсьте их нарезанными кружочками лимона.

Перейдем теперь к пудингам (pudding). Этим термином англичане и американцы называют сразу несколько блюд: и сладкое мучное блюдо с фруктами и пряностями, приготовленное на лярде, яйцах и молоке; и вообще любое сладкое блюдо — «фруктовый пирог, крем, желе и т. п. Например, никого из англичан не удивит фраза: „У нас сегодня на пудинг мороженое“… Так же называют и густую вареную или запеченную кашу, приготовленную обычно на основе муки, зернового

крахмала или крупы, и даже разновидность кровяной колбасы, а в Шотландии и на Севере Англии — вообще любую вареную колбасу. Однако первоначально „пудингом“ называли „вид еды, приготовленной в основном из муки, молока и яиц“ (такое определение приводится в английском словаре Джонсона, изданном еще в 1755 году). О традиционности пудинга в Англии и Шотландии свидетельствует тот факт, что англичане термином pudding-time (время пудинга) называют не только обеденный час, но и вообще самое подходящее время для чего-либо…

Будем считать, что настало „подходящее время“, и попробуем приготовить пудинг из молочной кукурузы по рецепту Фрица.

Пудинг из молочной кукурузы (Green-Corn Pudding)

На 4–6 порций вам понадобится:

— зерна с 6 молочных початков кукурузы

— 1 столовая ложка сахара

— 1 столовая ложка кукурузного крахмала

— 1 чайная ложка соли

— 2 столовые ложки мелко порубленного слабожгучего стручкового перца

— 4 столовые ложки растопленного масла

— 1 чашка молока

— 3 крупных яйца

Смешайте все ингредиенты (кроме яиц) в приведенном в рецепте порядке. Отделите желтки от белков, разотрите желтки и добавьте их в смесь. Взбейте белки до густоты и введите их в смесь в самый последний момент. Выложите смесь в смазанную жиром небольшую кастрюльку из керамики или жаропрочного стекла и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке в течение 35 минут.

ВАРИАНТ. Для пудинга из курицы и молодой кукурузы замените сахар 1 чашкой отварной, но лучше припущенной курятины (такое блюдо упоминается в романе „Слишком много поваров“, где Вульф рассказывает о необыкновенном вкусе американских цыплят, откармливаемых голубикой).

А вот еще одна из поздних трапез Арчи, когда наш герой не успевает к обеду и довольствуется тем, что осталось…

> Ровно в восемь вечера я отпер своим ключом входную дверь и пошел в прихожую. Вульф уже сидел в столовой. Я просунул голову в дверь, сказал, что заморю червячка на кухне, и, не дожидаясь ответа, прошествовал туда.
>
> Фриц, который всегда ужинает в девять, возился с артишоками. Увидев меня, он прищурился и сказал:
>
> — О, ты еще жив. Ты поужинал?
>
> — Нет.
>
> — Он очень волновался из-за тебя, в отличие от меня. — Фриц сполз с табуретки. — Есть салат с креветками…
>
> — Нет, спасибо, я съем чего-нибудь посущественнее. Только не говори мне, что этот чревоугодник сожрал всю

утку.

— Нет, что ты. Хотя я знал одного швейцарца, который в один присест расправился с двумя утками. — Разговаривая, Фриц одновременно перемешивал что-то на сковородке, которую уже успел поставить на плиту. — Как ты съездил?

— Прескверно, — отмахнулся я, доставая из буфета бутылку. — Ни молока, ни кофе мне не надо. Я хочу напиться.

— Только не здесь, Арчи. Пьянствовать иди к себе в комнату. Может, все-таки попробуешь морковь по-фламандски?

— Хорошо, давай, — согласился я, плеснул себе виски, сел за свой стол, прихлебнул из стакана и погрузился в мрачное раздумье. Фриц, видя, что мне не до него, больше не приставал с разговорами…

Отправив в пасть изрядный кусок утки по-мордорски и подцепив на вилку морковку, я провозгласил: — Даже слов нет, как я вам признателен…

Издательская фирма „КУбК-а“, 1994

Начнем мы, пожалуй, с „салата с креветками“. В оригинальном тексте Стаута этот „салат“ называется mussel bisque — биск из мидий. Не очень понятно, почему слово mussel (мидия), входящее практически в любой англо-русский словарь, переводчик пытается подать как „креветки“. Гораздо сложнее с французским словом bisque (биск) — так в XVIII веке во Франции называли любой густой суп, особенно из пернатой дичи, подаваемый обычно с гренками. Похожее определение дает и известная русская „Новейшая и полная поваренная книга“, выпущенная в Москве еще в 1790 году: „Биск есть род супу или соуса, делаемого из разных, особливо птичьих мяс, труфелей, шампиньонов грибов и прочее“. К середине XIX века и во Франции, и в России (где его когда-то именовали „суп-бискю“) такое название прочно утвердилось за раковым супом или супом из омаров, лангустов, креветок или крабов. Вот рецепт из старой русской поваренной книги:

Суп биск. Берется кострец или лопатка; бульон ставится без кореньев и жареного лука, как и для всех пюре. 15 раков сварить отдельно в соленой воде, откинуть на решето, окатить (перелить) холодной водой, обобрать ножки и шейки, каркасики хорошо промыть и обрезать. Заготовить раковое масло. Заготовить кнель из

судака (судак очистить, прорубить, протереть сквозь сито, выбивать, понемногу вливая сливки, посолить после всего). Нафаршировать каркасы из фунтика, положить сверху шейки. Оставшуюся кнель Можно выпустить пуговками на сотейник, смазанный маслом. Кнель и раки залить кипятком, дать один раз прокипеть на малом огне, откинуть, перелить холодной водой. Заправить белый соус: ¼ фунта муки, ¼ фунта сливочного масла развести всем заготовленным бульоном, прокипятить. Вынуть из воды кнель и раки, опустить в заготовленный суп. За 5 минут до отпуска приготовить льезон (3 желтка, раковое масло, ½ стакана сливок), влить в него немного супу, потом вылить весь и больше не кипятить.

И хотя сегодня зачастую биск „по старинке“ готовят из кролика или пернатой дичи, этим термином называют распространенный на Западном Средиземноморье (Южная Франция, Каталония и Корсика) густой суп-пюре из различных ракообразных, сваренных вместе с панцирями в смеси сливочного и растительного масла с белым вином, коньяком, луком-пореем, сельдереем, тимьяном, майораном, перцем, лавровый листом, базиликом и другими пряностями. Суп-биск прекрасно известен также в креольской и кад-жунской кухнях Луизианы.

Таким образом, мы пришли к логичному заключению, что „салат с креветками“ на деле является не чем иным, как биском, или густым супом из мидий, ссылка на который есть в рецепте мидий в белом вине из романа „Право умереть“. Подтверждает наш вывод другой перевод этого же отрывка в исполнении фирмы „Триллер“:

> — Вульф беспокоился о тебе. В отличие от меня. Я никогда не беспокоюсь. Есть немного супа из мидий…
>
> *Фирма „Триллер“, 1993*

Двигаемся дальше. Морковь по-фламандски переведена безукоризненно. Такое блюдо Фриц предлагает в виде гарнира к утке (только не „по-мордорски“, а утки Мондор, рецепт которой приведен в романе „В лучших семействах“). Французский кулинарный термин a la flamande (по-фламандски) подразумевает гарнир из обжаренных и тушеных овощей: капусты, моркови, репы, картофеля, иногда с добавлением свинины (бекона) или колбасы — классический гарнир для блюд из мяса или птицы, в том числе и для утки.

Вот и рецепт его приготовления.

Морковь по-фламандски (Carrots Flamandes)

На 4–6 порций вам понадобится:
— 500 г. моркови
— ¼ чашки холодной воды
— 8 столовых ложек сливочного масла
— ¼ чайной ложки соли
— 3 столовые ложки сахара
— 1 столовая ложка тертой апельсинной цедры
— 3 яичных желтка
— ½ чашки густых сливок
— 1 столовая ложка нарезанной петрушки
— 2 столовые ложки растопленного несоленого сливочного масла

Помойте и почистите морковь, обрежьте концы и нарежьте ее на кусочки длиной 2,5 см. Бланшируйте в кипящей воде 5 минут под крышкой, откиньте на дуршлаг и выложите в хорошо смазанную маслом кастрюлю. Влейте холодную воду, положите сливочное масло, соль и сахар. Закройте кастрюлю и доведите до кипения. Убавьте огонь и потушите морковь 20 минут или чуть больше, пока она не станет мягкой. Каждые 5 минут встряхивайте кастрюлю, чтобы морковь не приставала ко дну.

За 5 минут до готовности добавьте тертую апельсинную цедру и размешайте. Когда морковь будет готова, снимите кастрюлю с огня. Смешайте яичные желтки со сливками, петрушкой и растопленным маслом. Добавьте эту смесь в кастрюлю, слегка перемешайте и поставьте на малый огонь. Когда соус начнет загустевать (не доводите его до кипения), снимите с огня и подавайте.

СМЕРТЬ ХЛЫЩА
DEATH OF A DUDE (1969)

Кто бы мог подумать, что Ниро Вульф покинет свой особняк и отправится почти через всю страну на ранчо в Монтану? Никто и никогда! Тем не менее, сопровождаемый своим верным Арчи он отправляет туда, чтобы раскрыть странное убийство…

Вполне естественно, что в романе нет кухни Фрица, о чем Вульф переживает больше всего. Однако и здесь великому гурману есть, чем заняться, кроме, конечно, расследования преступления.

> К Вуди-холлу мы подъехали без десяти семь. Я вылез из „доджа“ и вошел в вестибюль. Там никого не оказалось, и я прошествовал в апартаменты Вуди. Сам Вуди сидел в кухне на табурете, помешивая что-то в кастрюле. Вульф стоял рядом и наблюдал…
>
> — Похоже, я как раз вовремя, — сказал я.
>
> — Да, ты и впрямь вовремя. Мистер Степанян как раз заканчивает готовить свое любимое блюдо, „хункав беянди“. Рецепт придумали в Армении, но турки уверяют, что знают его со времен Магомета. Это кебаб с фаршированными баклажанами, которые турки называют „имам бейлди“ — головокружительный имам. Лук, обжаренный в масле, помидоры, чеснок, соль и перец.
>
> *Фирма „Триллер“, 1993*

В данном случае, турки совершенно правы! Имам байилди (imam bayildi) — известное еще со времен Османской империи блюдо турецкой национальной кухни (почти в таком написании — „imam baildi“ – приводит его название и Стаут). Для его приготовления баклажаны тушат с бараниной, луком, помидорами и оливковым маслом (иногда его готовят без мяса). Название блюда можно было бы перевести как „имам упал в обморок“ (видимо, настолько великолепным оно ему показалось), хотя допустимы и варианты перевода „восторг имама“, или, например, „имам обалдел“ (согласитесь, что турецкое: слово bayildi лучше всего подходит к последнему варианту). Естественно, что приготовить подобное блюдо до „обморочной“ вкусноты совсем не просто. Баклажаны быстро запекают в

духовке, снимают сморщившуюся кожицу, режут на тонкие полоски, окунают в льезон, обваливают в муке и обжаривают в горячем жире. Затем их укладывают в форму, чередуя слои баклажанов со слоями рубленого лука, помидоров и молотого мяса таким образом, чтобы сверху последним оказался слой баклажанов. Осталось залить все смесью молока и яиц, поставить форму в духовку и запекать в течение полутора часов. Подают „обалдевшего от восторга имама“ обычно в той же посуде, в которой оно приготовлено. Интересно, что в одной из турецких кулинарных книг приводится рецепт очень похожего и по приготовлению и по названию блюда, от которого „обалдел“ уже не имам, а целый султан (!) — hunkar bayildi (согласитесь, это название уже немного похоже на то, которое приводит Стаут). Приведем здесь рецепт его приготовления.

Это блюдо представляет собой мясо (традиционно баранину или телятину), находящееся в центре пюре из баклажанов. Мясо необходимо готовить 1,5 часа вместе с нашинкованным луком, нарезанными помидорами без кожицы и сердцевины, солью, перцем и лавровым листом; воду при этом не добавлять. Отдельно обжарьте баклажаны, держа их за стебель и поворачивая над открытым пламенем (газовым или древесным), а когда они станут мягкими, прекратите обжаривание, остудите и подавите вилкой в пюре. Растопите в кастрюле масло, добавьте муку, перемешайте, медленно влейте молоко и поставьте вариться. Добавьте в этот соус баклажанное пюре и, помешивая, готовьте 6–7 минут на малом огне, а в конце добавьте тертый сыр (американцы добавляют сыр романо). Осталось только положить мясо в центр сервировочной посуды и окружить его готовым пюре.

Согласитесь, теперь вам не трудно понять восторг султана (так же как в предыдущем абзаце — обалдение имама).

Имам байилди, как результат кулинарного заимствования времен оттоманского владычества, распространено и в кухнях других стран, испытавших турецкое влияние, в том числе в Армении. К сожалению, точное армянское название приготовленного мистером Степаняном блюда нам не известно. Зато мы можем рассказать о самом популярном армянском рецепте приготовления баклажанов с чесноком — схторац бадрожан:

С баклажанов снимают кожицу, ложкой удаляют мякоть с семенами, обжаривают ее с мелко нарезанным чесноком, кореньями петрушки и сельдерея, зеленью кинзы и укропа, а затем фаршируют полученной смесью плоды. Фаршированные плоды укладывают надрезанной стороной вверх на сковороду с

разогретым растительным маслом, добавляют очищенные от кожицы и нарезанные пополам помидоры, солят, добавляют немного воды, посыпают мелко нарезанной зеленью, закрывают крышкой и припускают на слабом огне в течение 5 минут. Такое блюдо можно подавать и в холодном, и в горячем виде. Однако вернемся к рецепту мистера Степаняна.

Хункев Бейянди (Hunkiev Beyandy)

Для приготовления блюда вам понадобится:

— около 700 г. ягнятины без костей

— 1 сладкий зеленый перец, нарезанный маленькими кубиками

— 2 средние луковицы, нарезанные мелкими кубиками

— 3 столовые ложки оливкового масла

— 2 средних помидора

— 1 чайная ложка свежего укропа (или ½ чайной ложки высушенного)

— соль и свежемолотый черный перец по вкусу

— ½ чашки (или немного больше) говяжьего бульона (рецепт приведен в романе „Не позднее полуночи“)

— 3 чашки пюре из баклажанов (рецепт см. ниже)

— несколько веточек итальянской петрушки

Нарежьте мясо на кубики размером 2,5 см. В большом сотейнике в оливковом масле обжарьте перец и лук. Добавьте мясо и продолжайте обжаривать, пока мясо не подрумянится со всех сторон. Очистите помидоры от кожицы и семян, нарежьте их ломтиками и также положите в сотейник. Обжаривайте еще около 5 минут, а затем приправьте укропом, солью и перцем. Продолжайте готовить час-полтора под крышкой, пока мясо не станет мягким. Периодически помешивайте и, если это необходимо, добавляйте в сотейник немного говяжьего бульона. Когда мясо будет готово, выложите его в центр большого блюда, вокруг него — пюре из баклажанов и украсьте веточками петрушки.

ВАРИАНТ. Вместо тушеной ягнятины, также можно подавать и шиш-кебаб (рецепт приведен в романе „Охота за отцом“).

Пюре из баклажанов (Eggplant Puree)

Для приготовления пюре вам понадобится:
— 3 средних баклажана
— 2 столовые ложки оливкового масла
— 100 г. нарезанных шампиньонов
— 1 тертая луковица
— 2 столовые ложки сливочного масла
— 2 столовые ложки пшеничной муки
— 1 чашка молока
— 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки
— соль и перец по вкусу
— 1/3 чашки тертого сыра грюйер

Отрежьте у баклажанов плодоножки и поместите плоды в разогретую до 200 °C духовку на 20 минут. Время от времени переворачивайте, чтобы они равномерно испеклись. Когда баклажаны станут мягкими, выньте их из духовки, дайте остыть, очистите и очень мелко нарежьте. Положите мякоть в выложенное марлей сито и дайте стечь. Разогрейте в сковороде оливковое масло и обжаривайте в нем грибы до тех пор, пока влага из них не испарится. Добавьте лук и готовьте еще 3 минуты.

Снимите с огня. В большом сотейнике растопите сливочное масло, добавьте муку и при постоянном помешивании доведите ее до равномерного золотистого цвета. Медленно вливайте молоко (не переставая помешивать), пока смесь не загустеет. Положите туда мякоть баклажанов, грибы с луком, петрушку, соль и перец. Томите 10 минут, хорошенько перемешивая. Заправьте сыром, размешивая пюре, пока сыр полностью не растопится. Монтана — штат, славящийся своими лесами, дичью и рыбой, о чем Стаут не мог не упомянуть в своем романе. И, по крайней мере, два характерных для Монтаны „продукта“ весьма заинтересовали Вульфа. Это — горная форель и серые тетерева. Начнем по порядку — с форели.

> Вульф… протопал к валуну, нацепил жилет, облачился в куртку, уселся и спросил:
>
> — Что такое форель по-монтански?
>
> — Хороший вопрос, — ответил я, — И мне, право, жаль, что вы его задали.
>
> Я уселся на обломок скалы напротив Вульфа и продолжил:
>
> — Все зависит от того, кто, когда и где ее готовит. Первая настоящая форель по-монтански — первая в том

смысле, что ее впервые приготовил бледнолицый, была зажарена во время экспедиции Льюиса и Кларка[47] на ржавой сковороде, политой бизоньим жиром, и солью, если она еще осталась. С тех пор в рецепт вносили сотни изменений, в зависимости от того, что имелось под рукой. Например, один старожил, работающий в скобяной лавке в Тимбербурге, уверяет, что нужно вымазать свиным жиром коричневую оберточную бумагу, завернуть в нее форель целиком от головы до хвоста, щедро посыпав солью и перцем, и засунуть в раскаленную печь. Время зависит от размеров рыбы. Миссис Грив позаимствовала свой рецепт у родного дяди. Она внесла два уточнения; поменяла оберточную бумагу на алюминиевую фольгу, а печь на духовку. Все очень просто. Кладете на лист фольги тонкий ломтик сала шириной дюйма в три, посыпаете сахарным песком, добавляете несколько колечек лука и несколько капель ворчестерширского соуса. Укладываете на фольгу очищенную и выпотрошенную форель с головой и хвостом и солите. Добавляете еще немного песка и соуса, плотно заворачиваете рыбу в фольгу и помещаете в духовку. Если форели сильно различаются по размеру, то рассчитать время приготовления довольно трудно. Подаете на стол прямо в фольге.

Вульф не испепелил меня взглядом и не зарычал, но просто сказал:

— Да, это может быть вполне съедобно…

Фирма „Триллер“, 1993

К сожалению, точного рецепта приготовления такого блюда у нас нет, хотя в приведенном выше отрывке и так „все очень просто“… И результат не заставил себя ждать.

… Кэрол и Альма подали подносы с настоящей форелью по-монтански. Самый длинный и пузатый сверток из фольги положили перед Вульфон. Я сказал, что здесь не принято выкладывать форель на тарелку, а нужно просто развернуть фольгу и запустить в рыбу зубы. Что он и сделал после того, как женщины уселись и приступили к еде. Рыбина ему досталась отменная — жирная, сочная радужная форель длиной дюймов в пятнадцать. Лили, поймавшая ее, с гордостью похвасталась передо мной завидным уловом. Вульф, ловко орудуя ножом и вилкой, расчленил форель,

отправил кусочек в рот, прожевал, проглотил и произнес:

— Замечательно.

Фирма „Триллер“, 1993

По поводу пернатой дичи Монтаны нам придется обратиться к повести „Убийство на родео“. Там Арчи и Вульфу придется вспомнить эту поездку в Монтану, причем, связано это будет не только с преступлением…

> Предметом, который привел его сюда, были куропатки. Когда два года назад я вернулся после месячного пребывания на ранчо Лили Роуэн, купленной ею в Монтане…, единственной деталью моего путешествия, которую Ниро Вульф счел достойной внимания, было описание одного из яств. В конце августа возраст молодых куропаток составляет около десяти недель и основной их пищей является горная черника. Я сказал Вульфу, что они вкуснее любой птицы, когда-либо приготовленной Фрицем, даже перепелки и вальдшнепа.
>
> Конечно, в это время года они охраняются законом и могут обойтись по пять долларов за каждый кусочек, если только вам удастся их поймать. Лили Роуэн относилась к законам не так, как ее отец, пока тот копил семнадцать миллионов долларов, которые и завещал ей с тем, чтобы она могла их тратить или оставить в том же количестве. Когда она узнала, что Харви Грив едет в Нью-Йорк на соревнования, то решила устроить прием для некоторых из участников. И вот она подумала, что с ее стороны было бы очень мило накормить их молоденькими куропатками. А так как закон оказался всего лишь барьером, то его перепрыгнули.

Издательство „Центрполиграф“, 2001

На самом деле, Монтана славится совсем не „молодыми куропатками“, а серыми тетеревами (blue grouse). Эта, обитающая на западе Северной Америки и довольно редкая крупная промысловая птица вида Dendragapus obscurus, как и куропатка, входит в общее семейство тетеревиных. И питается она не горной „черникой“ (blueberry), а почти не известной нам гейлюссакией (huckleberry) — толстокожей темно-синей ягодой небольшого кустарника, только внешне похожей на чернику, из-за чего их часто путают. Гейлюссакия в диком виде растет только в лесах

Северной Америки, и ее ягоды (в отличие от черники) в магазинах обычно не продаются — их приходится собирать в лесу. С этими слегка вяжущими и менее сладкими, чем черника, ягодами американцы любят готовить сладкие пироги fly pie (буквально „пирог, на который слетаются мухи“), похожие на черничные. Естественно, что и американские лесные птицы также не прочь полакомиться гейлюссакией… Однако это всего лишь наше умозаключение, ведь на западном побережье США термином mountain huckleberry называют и один из видов лесной брусники Vaccinium ovatum, которую птицы клюют с не меньшим удовольствием…

Серый тетерев (Blue Grouse)

На 6 порций вам понадобится:

— 6 тетеревов (желательно вскормленных гейлюссакией)

— 1 чайная ложка соли

— ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

— 6 нарезанных стеблей сельдерея

— 1 среднее яблоко, очищенное и нарезанное на кусочки

— 6 столовых ложек нарезанного лука-шалота

— 3 столовые ложки сливочного масла

— 2 столовые ложки нарезанной петрушки

— 1 чайная ложка порошка шалфея

— 12 ломтиков бекона

— 1 чашка сухого красного вина

— ½ чашки говяжьего бульона (рецепт приведен в романе „Не позднее полуночи“)

— ½ чашки желе из красной смородины

После ощипывания и мытья тетеревов тщательно оботрите их чистым полотенцем. Свяжите ножки и крылышки. Посолите и поперчите. В сотейнике растопите сливочное масло и обжарьте в течение 5 минут сельдерей, яблоки и 4 столовые ложки лука-шалота. Добавьте шалфей и петрушку и тщательно перемешайте. Начините тетеревов этой смесью и зашейте. Оберните каждую птицу куском бекона или шпика и обжарьте в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке в течение 15 минут. Выложите на подогретое блюдо. В образовавшемся после жарки птиц соке обжарьте до слегка золотистого цвета остальной лук-шалот (2 ложки), добавьте вино, бульон и доведите до кипения. Поварите 5 минут, добавьте желе из красной смородины и держите на огне, пока желе полностью не разойдется. Подайте соус к тетеревам в отдельном соуснике.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Наше кулинарное расследование подошло к концу. Искренне надеемся, что скучно вам не было. Как на диване с этой книгой, так и у плиты в попытке приготовить что-нибудь из „Фрица и Вульфа“… Даже если вы и не собирались ничего готовить, вам все-таки удалось поучаствовать в настоящем „кулинарном расследовании“. Тем более, что помогали вам такие замечательные герои-сыщики, как Ниро Вульф и Арчи Гудвин, в сопровождении маэстро Фрица Бреннера.

И под конец, отдадим должное издателям Рекса Стаута, а также переводчикам его произведений: А. Санину, Н. Куско, А. Мельникову, А. Голосовской, И. Гурьянову, М. Загот, О. Краснолистову, А. Горскому, Ю. Смирнову, О. Траубенберг, М. Гресько, С. Жули-дову, А. Вулис, Б. Озерову, М. Гилинскому, Н. Емельянниковой, И. Трегубенко, В. Баканову, П. Рубцову, К. Евдокимову, И. Чимбурову, Н. Калининой, В. Орлову, Г. Бляблину, С. Белову, К. Добро-любской и другим — им частенько „доставалось“ на страницах этой книги. Однако если бы не их труд, мы так и не познакомились бы с замечательными историями американского писателя, заслуженно признанными во всем мире классикой детективного жанра.

СЛОВАРЬ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ

Артишок (artichoke) — многолетние травянистые растения семейства сложноцветных, произрастающие в Средиземноморье и на Канарских островах. Такое название происходит от арабского слова al-kharshofa (земляная колючка) — соцветие артишока внешне напоминает мясистую шишку. В пищу употребляют цветоложа — основания корзинок, или донышки. Их обычно отваривают в течение 30–40 минут в подсоленной воде, фаршируют овощами, грибами или рисом и тушат на оливковом масле с добавлением вина и яиц, а подают — с распущенным сливочным маслом, в которое добавляют капельку лимонного сока, или с соусами: майонезом (mayonnaise), голландским соусом (hollandaise), а также с горчичным и соевым. Сегодня в России этот прекрасный овощ практически забыт (артишоки выращивают только в Краснодарском крае), однако в старинных меню петербургских ресторанов часто встречался суп-пюре из артишоков, привнесенный в русскую аристократическую кухню французскими поварами еще в XIX веке. Для его приготовления артишоки разрезали, бланшировали в масле, тушили 10–15 минут в белом соусе, после чего оставалось только протереть их через сито, добавить прозрачный бульон и свежие сливки.

Базилик (basil) — широко распространенная в кулинарии большинства стран мира пряная трава с вяжущим, слегка горьковатым вкусом и сильным приятным ароматом, не сравнимым с запахом никаких других специй и трав. Эта приправа на большинстве европейских языков называется „царской“ (видовое латинское название базилика basilicum восходит к греческому basileus — „царский“). А вот арабское название базилика „raihan“ легко прослеживается в хорошо известном и широко используемом в России названии распространенного в Армении и Грузии опалового базилика с фиолетовыми листьями — „рейган“, или „райхон“. Сегодня базилик больше всего ассоциируется с кухней Средиземноморья, причем его сладкое и ароматное благоухание особенно любят итальянцы. Базилик прекрасно сочетается с другими травами и специями, особенно с тимьяном, чесноком, душицей и лимоном, а поэтому входит практически во все пряные смеси, используемые во французской кулинарии. Пикантный аромат этой свежей или высушенной травы преображает любой, самый простой овощной салат и блюда из яиц. Он прекрасно сочетается с баклажанами, помидорами, сладким перцем, фасолью и любой рыбой. Используется базилик и при консервировании огурцов, кабачков,

патиссонов, томатов и белых грибов. Он признан прекрасной приправой для тушеного мяса, куриных, рыбных и сырных супов, причем добавляют базилик только в последнюю минуту, так как его нежный аромат быстро исчезает при длительной тепловой обработке.

Бамия (bamia), или окра (okra) — однолетнее тропическое растение, по внешнему виду напоминающее хлопчатник, а по вкусу — нечто среднее между баклажаном и спаржей. Родина бамии — Восточная Африка, а культивируется сегодня это растение на Балканах, в тропических и субтропических странах, Северной Америке, Индии и Южной Европе. Незрелые мягкие зеленые плоды бамии с нейтральным вкусом по внешнему виду напоминают „граненые“ стручки красного перца. Их отваривают, готовят как спаржу и маринуют — бамия служит прекрасным дополнением к острым мясным блюдам, супам и блюдам из птицы. Стручки бамии обычно добавляют в самом конце приготовления, так как им не требуется длительная тепловая обработка. Оба названия растения пришли в русский язык из разных мест. Бамией (bamia) его называют на Востоке, например, одним из любимых в Турции блюд является „этли бамия“ (etli bamia) — баранина, тушенная с бамией. Название „окра“ (okra) закрепилось в Европе и Америке, особенно в южных штатах США, куда бамию завезли чернокожие рабы из Эфиопии.

Беарнез (bearnaise), или беарнский соус — один из самых „именитых“ французских соусов. Готовят его на основе яичных желтков, белого вина или коньяка и лука-шалота с добавлением лимонного сока, уксуса и трав (обычно: эстрагона, тимьяна и кервеля). Беарнез был привезен в Париж Генрихом IV со своей родины — исторической юго-западной французской провинции Беарн. Беарнский соус давно перешагнул границы Франции. Например, в Ирландии его принято подавать к традиционному блюду — большим котлетам из рубленого мяса, уложенным на поджаренные ломти хлеба.

Бенмари (bain-marie), или водяная баня — широкая неглубокая кастрюля, наполняемая на четверть кипятком. В бенмари помещают посуду с соусами или блюдами, которые необходимо готовить при низких температурах или держать горячими, но нельзя разогревать перед подачей. Происхождение такого французского названия связывают с „баней Святой Марии“ (от лат. balneum Mariae) — древним прибором алхимиков, упоминаемым в своей комедии „Алхимик“ известным английским драматургом Бенджамином Джонсоном (1573–1637). Считается, что название прибору дано из-за того, что он позволял очень медленно (буквально „нежно“) нагревать вещество. Существует и

вторая версия: название связывают с сестрой библейского Моисея — Мариам, увлекавшейся алхимией.

Бер-манье (beurre manie) — густой заварной французский соус из муки и растопленного масла, используемый в небольших количествах для придания густоты и „гладкости“ другим соусам или блюдам типа рагу. Название соуса в переводе означает „размешанное масло“ (от manier — размешивать, перемешивать). Соус с добавкой бер-манье, обычно подвергают быстрой тепловой обработке, чтобы удалить неприятный крахмалистый привкус муки.

Бешамель (bechamel) — один из пяти базовых французских соусов. Готовится из молока, растопленного сливочного масла, мелко нарезанного репчатого лука и муки с добавлением соли и специй (в частности, мускатного ореха). Если бешамель предназначен для мясных блюд или птицы, его готовят ни мясном бульоне, если для рыбных — на рыбном, для молочных или мучных — только на молоке. Изобретение соуса приписывают придворному Людовика XIV — Луи де Бешамелю, маркизу де Нуантель, сыну известного французского дипломата и этнографа Шарля Мари Франсуа де Нуантеля, первого собирателя сказок „Тысяча и одна ночь“. Луи сделал карьеру в период Фронды в середине XVII века и впоследствии занял почетный пост распорядителя королевского стола. На самом деле соус был известен во Франции гораздо раньше, однако в эпоху короля-гурмана Людовика XIV многие блюда получали имена придворных поваров, распорядителей и фаворитов, что делало их более престижными. По поводу соуса один из старейших вельмож французского двора того времени сказал однажды: „Бешамель счастлив во всем! Мне доводилось есть грудку цыпленка под таким сливочным соусом примерно за 20 лет до то того, как этот тип родился. Но у меня никогда не было ни единого шанса дать свое имя даже самому скромному соусу…“

Биб-латук (Bibb lettuce), или латук Биба — разновидность салата-латука с маленькими круглыми рыхлыми головками и с очень нежными мягкими, гладкими, сочными и сладкими темно-зелеными листьями. Название растению дано в честь американского селекционера XIX века Джека Биба. Латук Биба известен также под названием Boston lettuce (бостонский латук).

Бостонский латук — см. биб-латук.

Букет гарни (bouquet garni) — классическая французская смесь пряных трав, которая кладется в блюдо при его приготовлении. В малый букет гарни входят: лавровый лист, петрушка, сельдерей, тмин и перец; в большой — дополнительно включают эстрагон, базилик, чабрец, майоран и розмарин; на юге

Франции иногда добавляют и апельсинную цедру. Существует и простейший вариант, в который входят: 1 лавровый лист, веточка тимьяна и 3 стебелька петрушки. Такой набор трав связывают ниткой или укладывают в марлевый мешочек, обычно опускают на пять минут в кипящий бульон, непосредственно перед тем как снять его с огня, а затем вынимают.

Велутэ (veloute) — французский белый соус из телячьего (veloute de veau), куриного (veloute de vollaille) или рыбного (veloute depoisson) бульона, загущенного мукой и маслом. В традиционной кухне Франции соус велутэ (буквально „бархатистый“} является одним из пяти базовых и используется как основа для других комплексных соусов, например, соуса „дипломат“ (sauce diplomate), который готовят на базе рыбного велутэ, добавляя в него сливки, бренди и трюфели. Из соуса велутэ на базе рыбного бульона с добавлением сливочного масла, сливок и яичных желтков готовят „нормандский соус“ (souce normande). Кроме того, словом veloute во французской кухне также называют похожие на кремы протертые супы, которые заправляют яично-сливочным льезоном и после заправки не кипятят; например: куриный велутэ (veloute de volatile) или велутэ Аньес Сорель (veloute Agnes-Sorel) из свежих грибов, куриного мяса и маринованного языка.

Вермут (vermouth) — ароматизированный алкогольный напиток, название которого происходит от немецкого Wermut (полынь). Вермут производят на основе белого ординарного вина с добавлением настоянных на 70 % спирте трав (ревень, полынь, мята) и специй (кардамон, гвоздика, мускатный орех, корица). Различают два вида вермута: французский, или сухой белый вермут и итальянский сладкий красный или белый вермут.

Винегрет (vinaigrette) — один из пяти базовых французских соусов-заправок; простейшая комбинация растительного масла и винного уксуса. Этот соус, который часто облагораживают солью, перцем, чесноком, укропом и петрушкой, а уксус заменяют вином или лимонным соком, чаще всего используется для заправки салатов. То, что его название абсолютно созвучно привычному в нашей стране „винегрету“, не случайно. Говорят, что один из французских поваров, работавших при русском дворе, увидев, что неизвестный ему свекольный салат заправляют уксусом, воскликнул: „Vinaigrette!“, имея в виду знакомую ему уксусную заправку… Иностранное слово было сразу же подхвачено русскими поварами, а в царском меню появилось новое красивое французское название „винегрет“…

Водяная баня (bain-marie) — см. бенмари.

Водяной кресс (watercress), жеруха, или садовый хрен —

многолетнее растение семейства крестоцветных. Растет в умеренном поясе Евразии, в горах тропической Африки и в Северной Америке, где его разводят в коммерческих масштабах. Горьковатые, острые, чуть „перечные“ листья водяного кресса, более ароматны, чем все другие виды крессов. Их добавляют в салаты, супы и омлеты, а также используют для украшения блюд (как петрушку). В пищу обычно идут листья, сорванные до цветения растения, так как позже они становятся слишком жесткими. Водяной кресс довольно широко культивируется во Франции как овощное растение, входит составной частью в знаменитую французскую смесь трав fines herbes и используется французскими кулинарами только в сыром виде.

Вустерский соус (Worcestershire sauce) — пикантный темный английский соус. Готовится на базе соевого соуса с анчоусами, тамариндом, уксусом, мелассой, чесноком, луком, лаймом и гвоздикой. Этот хорошо известный во всем мире соус был разработан еще в XIX веке английскими колонистами под влиянием индийской кухни и первоначально изготовлялся в графстве Вустершир (Англия). Сегодня вустерский соус, часто расфасованный в маленькие квадратные бутылочки, можно встретить и на прилавках наших магазинов. Подают его обычно к мясу и птице, а также добавляют в напитки, например, в некоторые версии знаменитого коктейля „Кровавая Мэри“. Одна из наиболее известных марок вустерского соуса „Lea & Perrins“.

Голландез, или голландский соус (hollandaise) — классический французский соус из яичных желтков, свежего лимонного сока, сливочного масла, соли и сливок, приготовленный на водяной бане. Для того, чтобы эмульсифицированный соус не расслаивался, его смешивают с небольшим количеством соуса бешамель, который является хорошим стабилизатором. Во французской кухне голландез (так же как и майонез) является одним из пяти базовых соусов. Подают его обязательно теплым к рыбе, овощам и яйцам. Иногда в голландез для остроты добавляют немного красного перца, а если приправить его взбитыми сливками, то получится соус муслин (sauce mousseline), который подают к спарже.

Горчица дижонская (Dijon moutarde) — возможно наиболее известный в мире сорт французской горчицы. Для ее приготовления порошок из очищенных от оболочки семян черной горчицы (сегодня используют китайскую горчицу или смесь белой и черной) разводят не водой и не уксусом, а верджусом (verjus) — кислым соком незрелого винограда, или белым вином. С раннего Средневековья Дижон славился своей горчицей, она была настолько популярна, что в 1634 году специальным королевским

эдиктом городу было даровано исключительное право на производство своей горчицы. Во французской кухне дижонскую горчицу используют для приготовления различных соусов и салатных заправок, а также подают к жареному мясу. Во французской кухне даже существует специальный термин dijonnaise (дижонез), которым называют блюда, содержащие дижонскую горчицу или подаваемые с горчичным соусом. Сегодня более половины всего мирового производства горчицы приходится на дижонскую.

Гран Марнье (Grand Marnier) — темно-золотистый французский ликер на основе бренди. Для его приготовления корочки померанцев, собранных на островах Карибского моря, погружают в крепкий алкоголь, настаивают некоторое время, затем дважды перегоняют, смешивают с коньяком и легким сахарным сиропом, фильтруют и выдерживают в дубовых бочках в течение нескольких лет. Такой напиток был создан в 1880 году Александром Марнье-Лапостолем и пользуется сегодня в мире высоким спросом. Марка „Cordon Rouge“ делается из коньяка, а „Cordon Jaune“ — из обычного бренди. Одной из самых престижных марок является „Grand Marnier Cuvee du Centenaire“, где в качестве основы используется коньяк 10-летней выдержки. Эта марка с сильным апельсиновым ароматом и особенно долгим послевкусием была создана в 1927 году специально в честь празднования 100-летней годовщины основания винокуренного завода Лапостоля. В 1977 году, к 150-летней годовщине, была создана еще одна престижная марка „Cuvee Speciale Centcinquantenaire“ с сильным пряным оттенком на основе коньяка высшего качества Superpremium X.O. Естественно, дорогие марки ликера „Grand Marnier“ довольно редко используют в кулинарных целях или коктейлях и обычно подают в чистом виде или со льдом к кофе или к десерту.

Грюйер (Gruyure) — сорт твердого умеренно жирного швейцарского сыра из коровьего молока. Получил свое имя по названию деревни в Западной Швейцарии, расположенной в 23 км к юго-западу от г. Фрибур. Этот знаменитый альпийский светло-желтый слегка сладковатый сыр с мелкими дырочками и пикантным привкусом обычно созревает в течение 10–12 месяцев, а покупать его лучше всего весной или зимой. Выпускают его очень большими золотисто-коричневыми головками по 40–45 кг, а в продажу он поступает обычно уже нарезанным на крупные клиновидные куски. В 1722 году грюйер был завезен во Францию, которая вскоре стала его главным производителем — особенно прославился им департамент Юра (кстати, в современной Франции грюйером часто называют все семейство вареных

прессованных сыров).

Гуава, гуайава (guava) — плод вечнозеленого дерева родом из Южной Америки, культивируемого сегодня практически во всех тропических странах и в теплых субтропиках. Овальные плоды гуавы бывают самого разного размера (от маленького яйца до среднего яблока) и имеют кисло-сладкую, ароматную и сочную мякоть ярко-розового, белого, желтого или красного цвета (в зависимости от сорта). Их обычно разрезают вдоль и выедают мякоть ложкой или чистят и нарезают во фруктовый салат, а также добавляют в десертные блюда или мороженое. Недозрелые плоды запекают и готовят из них кисловатое пюре, оно служит прекрасным гарниром к мясу или птице. Во многих латиноамериканских странах (например, в Пуэрто-Рико) очень популярна, чем-то напоминающая мармелад, паста из гуавы.

Гумбо (gumbo) — распространенный в американском штате Луизиана густой, похожий на рагу, суп из стручков бамии (окры), помидоров, овощей, курятины, ветчины или без мяса, но с морепродуктами (крабами, креветками или устрицами). Суп перед подачей обычно загущают мукой из бамии, приправляют креольской специей filu powder (порошком из высушенных молотых листьев дерева сассафрас) и подают с отварным белым рисом. Словом gumbo (иногда и gombo), происходящим от африканского названия бобового растения бамии (окры) — „ngombo“, американцы называют и само растение, завезенное в южные штаты США рабами-неграми, и даже креольский диалект, на котором разговаривают коренные жители Нового Орлеана.

Гурмэ (gourmet) — так французы называют настоящего знатока-гастронома, в отличие от гурмана (gourmand) — просто любителя поесть, и глутона (glouton) — грубого обжоры.

Дижестив (digestif) — средство, способствующее пищеварению. Во Франции, после еды (к кофе) в качестве дижестива принято подавать какой-нибудь крепкий напиток — коньяк, грушевое бренди или кальвадос. По утверждению французов, он не только помогает легче усвоить трапезу, но и вносит последний штрих в общую картину праздника, которым в этой стране считается любое застолье. Сегодня термин из чисто французского стал международным.

Дикий рис (wild rice), „водяной“ рис (water rice), или цицания водяная — высокое водное растение вида Zizania aquatica семейства злаковых, которое растет в неглубокой стоячей воде вдоль границы болот и озер США и Южной Канады. Зерна дикого риса имеют приятный вкус и плотную текстуру. Стоит он довольно дорого и поэтому хозяйки чаще смешивают его с коричневым (неочищенным) рисом или пшеницей булгур.

Готовить дикий рис просто — его заливают холодной водой и варят в течение часа. Калифорнийцы, правда, пользуются весьма оригинальным способом: дикий рис заливают кипящей водой, закрывают крышкой и выдерживают 20 минут, после чего процеживают и повторяют эту процедуру еще три раза, только в самый последний добавляя соль. Едят такую кашу просто со сливочным маслом, однако, особо изощренные гурманы добавляют в нее миндаль, грибы, лук и т. п. Эта культура была важным пищевым продуктом многих индейских племен, живших в районе Великих Озер (например, индейцев племен тускарора и алгонкинов), из-за чего дикий рис в США иногда называют „индейским“ (Indian rice) или „тускарорским“ (Tuscarora rice). Упоминает этот злак даже Генри Лонгфелло в своей знаменитой „Песне о Гайавате“: „Вот и Месяц Листопада! Дикий рис в лугах уж собран…“ (месяцем Листопада индейцы называли сентябрь). В последнее время дикий рис начали широко выращивать в штатах Миннесота и Калифорния.

Душица (oregano) — специя с сильным теплым и чуть горьковатым мятным ароматом, прекрасно известная в западноевропейской кухне. Молодые свежие и высушенные листья, а также мелкие пурпурные цветки, побеги и стебли душицы прекрасно подходят к овощным блюдам и соусам, а также к жаренной на углях ягнятине и свинине. Вместе с базиликом душица придает своеобразный характер итальянским блюдам и является ключевым ингредиентом разнообразных соусов из помидоров для „паст“ (макаронных изделий) и пиццы. Немцы даже дали ей еще одно название Pizzakraut, то есть „трава для пиццы“. Душица используется в американской кухне крайне редко, оставаясь любимой приправой в среде итальянских иммигрантов. Она прекрасно подходит, например, для картофеля, запеченного в духовке с оливковым маслом и помидорами, а также для разнообразных омлетов.

Жюльен (julienne) — пришедшее из французского языка (буквально „июльский“) и ставшее международным название салатов и супов, приготовленных из тонко нарезанных корнеплодов и овощей. Сегодня жюльеном стали называть и процесс нарезки продуктов тонкими ломтиками, причем, не только овощей, но и холодного мяса, рыбы, грибов, сыра и др.

Изюм-коринка (currants) — мелкий темный изюм без косточек. Получил свое название от города Коринф в Греции, откуда его впервые начали экспортировать.

Ирис (iris) — род растений семейства касатиковых (родственных шафрану) с красивыми цветами (ими иногда украшают кушанья). Корневища некоторых видов, содержащие

эфирные масла с запахом фиалки, называют „фиалковым корнем“ и широко используют в парфюмерии и в ликеро-водочном производстве. В России им когда-то ароматизировали сбитни, а на Британских островах — бренди.

Каджунская кухня (Cajun cooking) — луизианский стиль приготовления пищи, характеризующийся использованием только свежих продуктов, животного жира (чаще свиного), специй, сладкого и жгучего перцев, бобов, а также разнообразных густых коричневых соусов. Каджуны — французские католики, изгнанные из канадской провинции Акадия, — обрели в Южной Луизиане новую родину и создали в США свою собственную культуру, в том числе и свой кулинарный стиль. Простые крестьяне и рыбаки из Бретани, Нормандии, Пикардии и Пуату не делали попыток воссоздать великую кухню Франции (как креолы), а просто готовили себе сытную, добротную пищу, пользуясь местными продуктами. В результате каджунская кухня — это сочетание креольской, французской и „домашней“ кухни южных американских штатов. С 70-х годов XX века этот стиль стал довольно популярен среди американцев — сегодня в США функционируют тысячи специализированных каджунских ресторанов.

Кайенский перец (cayenne, cayenne pepper) — очень жгучий и ароматный, мелкий красный стручковый перец. Его родиной считают город Кайену (Cayenne) — административный центр Французской Гвианы, чем обычно и объясняют название. Однако существует версия, по которой название жгучего стручкового перца на языке индейцев тупи — „quiinia“ — трансформировалось сначала в kian, затем в chian, и, наконец, в cayenne. Высушенные яркие оранжево-красные или желтые мелкие, целые или размолотые стручки этого перца размером около 1,5 см очень широко используются целиком или в молотом виде в мексиканской и креольско-каджунской кухнях. Название „кайенский перец“ в кулинарии сегодня стало синонимом жгучести, поэтому термином cayenne pepper современные повара очень часто называют жгучую приправу, приготовленную из любых сортов молотого перца чили, а блюда, приправленные жгучим перцем, — общим термином cayenned.

Кальвадос (calvados) — французское название яблочного бренди. Для приготовления кальвадоса из свежего яблочного сока изготавливают сидр крепостью 4,5 %, затем его перегоняют в яблочный спирт крепостью до 72 %, выдерживают в дубовых бочках не менее года, а затем разбавляют до 40–42 %. Контакт с дубом придает благородному напитку чудесный глубокий янтарный цвет и нежный тонкий аромат ванили. Создание

первого кальвадоса приписывают виноделу Жилю де Губервилю из французского местечка Константа в Нормандии на побережье Ла-Манша, где между устьями рек Орн и Вир расположен опасный риф Кальвадос, получивший свое название от корабля испанской Великой Армады, разбившегося здесь в 1588 году. Примерно в то же время Жилю пришла в голову удачная идея попытаться перегнать яблочный сидр крепостью около 5–6 %. До сих пор этот крепкий и ароматный напиток является традиционным в Нормандии.

Каперсы (capers) — бутоны травянистых или кустарниковых растений семейства каперсовых, распространенных в диком виде в засушливых областях Азии и Африки и культивируемых сегодня по всему миру. Урожай каперсов снимают несколько раз за сезон, при этом бутоны обязательно собирают рано утром вручную — чем они меньше, тем лучше их вкус. Собранные бутоны никогда не сушат — их провяливают, а затем — засаливают с растительным (обычно оливковым) маслом или маринуют в винном уксусе (кстати, соленые каперсы сохраняются лучше, чем маринованные). Приготовленные таким образом каперсы — прекрасная острая приправа к супам, соусам, салатам, блюдам из свинины, птицы, рыбы и почек.

Каплун (capon) — холощеный, специально откормленный молодой петух с нежным и сочным мясом. Возраст такого петуха обычно 7-10 месяцев, вес 3–4 кг (нормальный петух такого возраста весит 1–2 кг), а кастрируют его в возрасте до 8 недель. У каплуна хорошо развитая грудь и очень нежное вкусное мясо с тонкими жировыми прожилками — его особенно хорошо жарить или запекать целиком как парадное блюдо обеда.

Капуста листовая (collard, colewort) — разновидность капусты, не образующая кочана и чаще всего используемая в салатах. Этот овощ особенно распространен в южных штатах США и является традиционным продуктом афро-американской кухни, где листовую капусту варят с кусочками бекона или солонины.

Карри (curry) — готовая пряная смесь. Английское слово „curry“ стало источником кулинарной путаницы, связанной с индийской кухней, по крайней, мере, с той ее частью, которая была принята англичанами. Дело в том, что знаменитая пряная смесь curry powder — типично британское изобретение, позволяющее имитировать вкус индийских кушаний с минимальными усилиями. Англичане просто стали называть этим словом придуманную ими готовую составную приправу, постаравшись при этом создать „квинтэссенцию“ специй, которая могла бы придать блюдам „типичный индийский вкус“.

Кассероле (casserole) — горшок или кастрюля, чаще

небольшая, овальная из керамики или жаропрочного стекла с крышкой, а также блюдо, приготовленное в такой кастрюльке. Мясо en casserole (существует такой французский термин) тушат или запекают в подобной посуде в духовке, причем, для создания большей герметичности край между крышкой и бортами часто обмазывают тестом.

Катр-эпис, или „четыре специи“ (quatre epices) — распространенная во французской кулинарии готовая составная приправа из молотой корицы (или имбиря — это классика), мускатного ореха, гвоздики и перца — чаще белого, хотя годится и черный; иногда в нее добавляют и душистый перец. Пряная смесь, родившаяся в причудливую эпоху барокко, продается во французских магазинах, однако настоящие гурмэ предпочитают готовить ее самостоятельно. Такой смесью приправляют овощные и мясные супы и блюда, особенно тушеные, подвергаемые длительной тепловой обработке.

Кервель (chervil) — травянистое растение, молодые листочки которого по форме и вкусу напоминают листья петрушки и имеют аромат с тонкой нотой аниса. Кервель широко используют в кулинарии как пряную приправу, обладающую способностью усиливать аромат других трав. Соус из его листьев, приготовленный с яйцами, растительным маслом, уксусом, горчицей и сметаной, прекрасно подходит к отварному и жареному мясу (особенно к баранине, свинине и курятине), омлетам (в сочетании с луком, эстрагоном и петрушкой), сыру и картофелю. Аромат свежего кервеля значительно уменьшается при длительной тепловой обработке, поэтому в горячие блюда его кладут за 1–2 минуты до готовности. Сушить листочки не следует, так как они практически полностью теряют свои вкусовые и ароматические свойства, однако многие композиции французской смеси пряных трав Прованса (herbes de Provence) все-таки содержат высушенные листья кервеля.

Киршвассер (Kirshwasser) — крепкое немецкое бесцветное вишневое бренди (от нем. Kirsch — вишня). Впервые его стали производить в Рейнской области, а сегодня — в Южной и Юго-Западной Германии (Баден, Вюртемберг, Бавария).

Клутэ (cloute) — термин французской кухни (буквально „обитый гвоздями“), которым называют продукты, утыканные засушенными бутонами гвоздики {clou de girofle; буквально „гвоздик гвоздики“). Например, луковица клутэ (oignon cloute) — очищенная от шелухи луковица, в которую втыкают 5–6 гвоздичных головок и используют как ароматизатор при варке бульонов или тушении. Используют такой прием и в других кухнях мира — в английский праздничный глазированный окорок

(glazed gammon), перед тем как обернуть его фольгой и уложить в духовку, также втыкают „гвоздики“ гвоздики.

Кляр (batter) — различные обволакивающие полужидкие продукты, применяемые в кулинарии для покрытия рыбы, овощей, фруктов, птицы, мяса и т. д. перед обжариванием. Большинство кляров представляет собой сочетание эмульсии яйца (белка или желтка), муки и воды, молока или масла, разведенных до сметанообразного состояния. В кляре готовят рыбу, мясо домашней птицы, овощи, фрукты и морепродукты; такой метод используется для того, чтобы жир не проникал в сам продукт. К кляру обычно добавляют ароматизаторы, пряности и приправы — перец, лук, чеснок, петрушку, сельдерей, соль, сахар, томатную пасту, корицу и т. п.

Консоме (consomme) — крепкий прозрачный бульон из мяса или дичи, который перед подачей осветляют с помощью различных „оттяжек“ (яичные белки, промолотое мясо и т. п.), обезжиривают и добавляют в него перец, лавровый лист, гвоздику, имбирь и другие пряности.

Кориандр (coriander) — травянистое растение, считаемое чуть ли не самой универсальной приправой в мире, больше известно у нас под названием кинза, или киндза. Его семена, в частности, используют для ароматизации выпечных и кондитерских изделий, а также как пряность в молочных супах, колбасах, сырах, тушеном мясе и маринованной рыбе (например, в балтийской кильке пряного посола).

Коричневый сахар (brown sugar) — неочищенный сахар, который во многих западных странах предпочитают рафинированному, так как он содержит полезные минеральные вещества, хотя и считается более калорийным. Сегодня коричневый сахар получают и искусственно, добавляя к белому сахару мелассу (патоку). Обычно его производят в двух стилях — светлом и темном, причем, чем светлее коричневый сахар, тем тоньше его вкус и аромат. Очень темный коричневый сахар, его иногда называют сахаром „в старинном стиле“ (oldfashioned style), имеет очень сильный привкус мелассы.

Креольская кухня (Creole cooking) — один из известнейших кулинарных стилей, распространенных в американском штате Луизиана. Креолами (criollo) в XVIII веке испанские правители Нового Орлеана называли осевших в городе потомков европейских, преимущественно испанских, португальских и французских колонистов (французы позже переделали это слово в Creole). Интересно, что „креолами“ в Бразилии и Вест-Индии также называют потомков африканских рабов, в Сьерра-Лионе и Либерии — потомков освобожденных негров, в странах Африки —

потомков от браков африканцев с белыми, а в XVIII–XIX веке на Аляске креолами даже называли потомков от браков русских поселенцев с индейцами, эскимосами и алеутами.

Куантро (Cointreau) — ароматный, абсолютно прозрачный французский ликер крепостью 40 %, который вырабатывается с 1849 года в Анже. Для его приготовления высококачественное виноградное бренди настаивают на цедре испанских и бразильских апельсинов и гаитянских померанцев, подвергают двойной перегонке и подслащивают. Имя ликеру дали его изобретатели — кондитеры Эдуард-Жан и Адольф Куантро. Некоторые знатоки утверждают, что его истинные качества проявляются только в соприкосновении со льдом, когда он меняет свою кристальную прозрачность на опаловый цвет, обретает новый вкус, полный свежести, и усиливает аромат с нотами мяты, цитрона, эвкалипта, мускатного ореха и кардамона. Тем, не менее, другие предпочитают „пламенный вариант“, когда ликер подают в рюмке, поставленной в маленькое деревянное сабо, поджигают на несколько секунд, накрывают белоснежной салфеткой — теперь вы сполна сможете насладиться ароматом согретого напитка, усиленным в десятки раз…

Кумкват (kumquat, cumquat), или кинкан — плод вечнозеленого дерева или кустарника семейства рутовых, растущего в Восточной Азии и особенно широко распространенного в Китае, Японии и на полуострове Малакка. Сегодня кумкват культивируют во многих тропических странах, а также в американских штатах Калифорния и Флорида. Обычно желтые маленькие плоды кумквата диаметром около 3 см имеют гладкую, очень душистую, сладкую съедобную кожуру и кисло-сладкую мякоть. Кумкват широко используются для приготовления фруктовых салатов, варенья, цукатов и приправ. Целые (неочищенные от кожуры) плоды продают в сахарном сиропе, в меду или в бренди, а ветвями этого дерева американцы украшают свои дома на Рождество…

Кур-буйон (court-bouillon) — ароматический бульон, в котором во французской кухне отваривают или припускают рыбу, а также варят ракообразных (раков, креветок и т. п.). Готовят такой бульон с белым сухим вином, лимонным соком или уксусом, репчатым луком, сельдереем, морковью, пряными травами и специями — в подобной кислой среде рыба не разваривается. Рыбу погружают в кур-буйон полностью.

Кюммель (Kummel) — немецкий крепкий бесцветный тминный ликер (дословно: тмин) с небольшой добавкой семян аниса и различных трав.

Кюрасао (Curasao) — сладкий апельсиновый ликер синего,

белого, зеленого или оранжевого цвета, популярный во многих странах мира. Впервые его начали производить голландцы, а назван он в честь принадлежавшего Нидерландам карибского острова Кюрасао, где растет сорт апельсинов, на корках которого первоначально настаивали напиток. Сегодня Кюрасао производит знаменитая бордоская компания Мари Бризар, используя специальный сорт померанцев с Гаити (то есть ликер фактически стал померанцевым) и лучшие сорта французского виноградного бренди. Подобный ликер можно попробовать приготовить и дома, для этого потребуются высушенные апельсинные корки, мускатный цвет (мацис), корица, гвоздика, сахар, ром, бренди или водка и шестинедельное голландское или французское терпение.

Лайм (lime) — тонкокожий маленький зеленый плод цитрусового дерева, которое в отличие от лимона, может расти только в субтропических и тропических регионах. Арабы познакомились с лаймом, так же как и с лимоном, в Индии, и завезли его в страны Восточного Средиземноморья и Северную Африку примерно в начале X века. В Западное Средиземноморье лайм попал в XП-XП веках с возвращавшимися из походов крестоносцами, а его английское название происходит от арабского „limah“. Вторая экспедиция Колумба в 1493 году завезла семена лайма в Вест-Индию, и вскоре это растение распространилось по островам Вест-Индии, откуда он попал в Мексику, а затем и во Флориду. Сок плодов лайма, похожих на недозрелые лимоны, обладает очень кислым и резким вкусом и широко используется в качестве ингредиента различных коктейлей и блюд. В королевском британском флоте в 1795 году богатый витамином С сок лайма был введен в рацион как средство против цинги, поэтому в английском прочно укрепились термины: lime-juicer — прозвище и английского моряка, и английского корабля, а также lime-juice — путешествовать, странствовать. Американцы словом limey часто называют не только английских моряков, но и вообще всех англичан, страсть которых к путешествиям известна на весь мир.

Латук Биба (Bibb lettuce) — см. биб-латук.

Лук-порей (leek) — вид лука с длинными плоскими листьями и вытянутой белой луковицей, родиной его является Средиземноморье. Хотя лук-порей — ближайший родственник лука и чеснока, его вкус и аромат гораздо нежнее и тоньше. Готовят порей самыми различными способами. В пищу употребляют листья и стебли в свежем или вареном виде (варят не более 10 минут), добавляют в супы (особенно картофельные), салаты и самые различные блюда. Очень вкусен салат из лука-

порея со свежими яблоками, белокочанной капустой, морковью с добавлением мелиссы лимонной, эстрагона, базилика. Белые толстые стебли можно быстро припустить в небольшом количестве кипящей воды и подать со сливочным маслом и сваренным вкрутую яйцом — за несколько минут получается блюдо, которое может составить достойную конкуренцию спарже. Дикий лук порей (wild leek), растущий в Америке от Канады до штата Каролина, американцы называют rump (рамп) и широко используют в салатах и супах.

Лук-шалот (shallot) — вид лука с небольшой, похожей на чеснок, луковицей; недаром в Англии лук-шалот раньше называли „испанским чесноком“ (Spanish garlic), а в России — „сорокозубкой“. Молодые луковицы и листья (перья) этого растения обладают более нежным вкусом, чем обычный зеленый лук. Без него немыслима и итальянская, и французская кухня (особенно севера Франции), и кухня американского штата Луизиана.

Льезон (liaison) — связывающий пищевой продукт или смесь (например, взбитое яйцо, яичный белок, сливки, желатин, агар-агар, крахмал, мука и т. п.), а также кулинарный прием, означающий введение такого продукта в блюдо. Иногда льезон осторожно вмешивают в блюдо перед тепловой обработкой, а иногда продукты просто погружают на некоторое время в льезон перед жаркой. Например, довольно известным во французской кухне льезоном-загустителем считается яично-сливочная смесь (liaison oeufet creme), для приготовления которой свежие белки взбивают со сливками и затем добавляют в слабокипящую жидкость, не допуская закипания (так, например, загущают похожие на крем протертые супы-велутэ — veloute). В английском языке такой кулинарный прием называется bind, а сам связывающий продукт — binder, однако вполне употребимо и французское слово.

Мангольд, или листовая свекла (Swiss chard) — овощное растение семейства маревых, широко культивируемое в Западной и Южной Европе, а также в США. Листья мангольда по вкусу напоминают шпинат (из-за чего растение иногда называют spinach beet), а стебли — сельдерей. Листья широко используют в салатах, варят на пару и жарят; они служат заменителем шпината, а стебли готовят как спаржу.

Мараскино, вишня (maraschino cherry) — для приготовления такого продукта любые сорта спелой вишни (в США предпочитают сорт Royal Ann) вначале вымачивают от 4 до 6 недель в однопроцентном растворе двуокиси серы и полупроцентном растворе негашеной извести, в результате чего

ягоды уплотняются и приобретают цвет слоновой кости. Затем из вишен удаляют косточки, вновь отбеливают хлоритом натрия, выдерживают 24–36 часов в воде, удаляя из мякоти обесцвечивающие агенты, а затем в течение двух недель — в растворе бисульфита натрия, чтобы придать им плотную текстуру. В самом конце довольно сложного технологического процесса вишни вымачивают в сахарном сиропе либо с добавлением миндаля (после чего вишни пищевыми красителями окрашивают в красный цвет), либо мяты (в этом случае вишни окрашивают в зеленый цвет).

Марсала (Marsala) — возможно, самое знаменитое итальянское десертное крепкое белое вино, издавна производимое на острове Сицилия в окрестностях городов Марсала и Трапани из винограда, выращиваемого на вулканической почве Этны. Первое промышленное производство марсалы основано в 1796 году, а уже через два года первые его партии были отправлены на Британские острова. По вкусу и крепости (16–20 %) марсала похожа на мадеру, но большинство ее сортов более сладкие — с содержанием сахара до 16 %, хотя производят и сухие сорта с низким содержанием сахара. Сухая „Марсала“ — прекрасный аперитив, а сладкую обычно подают к десерту (слегка охлажденной на 5–6° ниже комнатной температуры), а также используют это вино для приготовления различных десертов (что, кстати и делает Фриц).

Меласса (molasses) — густая сиропообразная жидкость (патока) темно-бурого цвета со специфическим запахом. Получается как побочный продукт при переработке сахара из свеклы или сахарного тростника. Американцы используют мелассу как сладкий сироп к блинчикам и вафлям, для приготовления имбирного хлеба и многих других кондитерских изделий. Очень темная густая меласса (черная патока) называется blackstrap и используется при промышленном производстве рома.

Морнэ, соус (mornay) — разновидность ставшего достоянием международной кулинарии французского соуса бешамель. Его готовят, добавив в классический вариант бешамеля немного тертого швейцарского сыра грюйер или английского чеддера, сливок, а иногда — яичный желток и рыбный бульон. Соус морнэ французы обычно подают к рыбным и овощным блюдам (особенно к блюдам, приготовленным во флорентийском стиле — a la Florentine), а англичане — к устрицам.

Мраморное мясо (marble meat) — отборная говядина с тонкими прослойками жира, которые делают его вкус удивительно сочным, легким и нежным. Такое мясо в США получают от специально вскормленных кукурузой бычков

абердино-ангусской породы (Aberdeen Angus), а лучшим в мире считается мраморное мясо элитных бычков (Kobe beef), выращенных на японском острове Кобе. Их пасут на чистейших лугах, затем подвешивают в люльке и держат на специальной диете, включающей большое количество пива, а чтобы мясо не было слишком жирным, периодически массируют рисовым вином — саке.

Мускатный орех (nutmeg) — ароматные сушеные семена мускатника душистого, или мускатного дерева, родиной которого считаются Молуккские (Пряные) острова в Индонезийском архипелаге. В естественных условиях настоящее мускатное дерево сегодня произрастает только на островах Банда — крошечном архипелаге в Восточной Индонезии. Когда Колумб поднял паруса своих кораблей и направился к Индии, одним из сокровищ, которые он намеревался привезти в Испанию, был мускатный орех, впервые завезенный в Европу арабскими купцами примерно в XI веке и довольно быстро ставший популярной пряностью. Однако широкая торговля им началась лишь после 1512 года, когда португальские суда достигли, наконец, берегов Молуккских островов. Тертые ядрышки мускатного ореха, обладающие жгуче-пряным сладковатым вкусом и своеобразным ароматом, широко используются в кулинарии для приготовления варений и изделий из теста, во фруктовых компотах, овощных салатах, в блюдах из молока, грибов, птицы, овощей, в мясных и рыбных фаршах, сосисках, паштетах, пудингах, соусах и различных пряных напитках.

Мускатный цвет, или мацис (mace) — высушенные на солнце твердые хрупкие желтовато-оранжевые пластинки шелухи мускатного ореха. В отличие от самого мускатного ореха, который является известнейшей пряностью, мускатный цвет имеет чуть более нежный теплый аромат и вкус, сохраняющий особенности своего „родителя“ (хотя, надо еще подумать, кого считать родителем), но с небольшой коричной нотой. Мацис, так же как и мускатный орех, — довольно распространенная пряность. Используется для приготовления самых различных блюд из птицы и мяса, ароматизации мучных изделий, пудингов, овощных салатов, фруктовых желе, различных соусов, маринадов и начинок. В продажу мускатный цвет поступает в молотом виде или наломанным на кусочки. Второй вид меньше теряет аромат, а кроме того, он более защищен от подделок — так как эта приправа достаточно дорогая, в ее порошок часто подмешивают более дешевый мускатный орех. Лучший мускатный цвет, как и мускатный орех, экспортируется из Индонезии.

Муэр (muer) — под таким китайским названием в мировой

кулинарии известны древесные грибы, которые растут на хвойных деревьях во влажном и теплом климате. Китайские повара довольно широко используют эти грибы для приготовления холодных закусок, горячих блюд и как заправку в бульоны. Перед использованием их на 2–3 часа замачивают в теплой воде, очищают от коры, которая находится на корне гриба, и нарезают тонкими ломтиками. Салат из креветок, грибов муэр, моркови и огурцов в крахмальном желе из фасоли маш входил в свое время в меню московского ресторана „Пекин“. Самыми ценными считаются белые грибы муэр, так называемые „иньер“ (inyer). Известный кулинарный историк В. Похлебкин в своем „Кулинарном словаре“ утверждает, что сушеные грибы муэр, которые китайцы вместе с чаем завозили в Восточную Сибирь и Забайкалье, получили в России название „мога“. „Хоть кусочек пирога из моги попробуешь, то всю жистъ пироги из моги помнить будешь“, — говорили забайкальцы. Однако В. Даль в своем „Толковом словаре“ утверждает, что могой сибиряки называли сушеные грибы, наоборот, вывозимые в Китай (действительно, с чего бы это сибирякам ввозить грибы из Китая?). Хотя, не исключено, что правы оба…

Навель (navel orange), или „пупочный“ апельсин (от „navel“ — пупок) — сорт „пупочных“ бессемянных очень сладких крупных апельсинов с легко очищаемой ярко-оранжевой кожурой и желто-оранжевой мякотью. Такое название эти апельсины получили из-за того, что там, где плод крепится к ветке, образуется второй маленький неразвитый апельсинчик, похожий на пупок.

Нантюа, соус (nantua) — знаменитый французский соус, приготовленный из соуса бешамель, сливок и растертого в пасту отваренного мяса раков, крабов и креветок. Так же называются и блюда из раков, крабов или креветок, подаваемые с этим соусом. Нантюа — одно из самых знаменитых парадных блюд французской кухни, недаром в книге рекордов Гиннеса, куда в качестве самого дорогого банкета в мире внесено застолье в честь 2500-летия Ирана в октябре 1971 года, в меню особо упоминается „мусс-нантюа из раковых шеек“ как одно из наиболее тонких и изысканных блюд того роскошного обеда.

Окра (okra) — см. бамия.

Папайя (papaya) — плод тропического дерева с крупными сферическими или овальными плодами длиной от 7,5 до 50 см и весом от 0,5 до 10 кг. Сочная кисло-сладкая мякоть с приятным мускусным оттенком немного напоминает дыню. Зрелые плоды папайи употребляют в пищу в свежем виде, перерабатывают на сок, компоты, джемы, а недозревшие — готовят как тыкву или кабачок. Свежий плод обычно режут пополам, удаляют собранные

в центре и похожие на крупные икринки блестящие черные семена и едят мякоть ложкой, или нарезают ломтиками и едят с соком лайма — это удивительно освежающий десерт. Иногда половинки плодов смазывают медом и поджаривают на гриле.

Паприка (paprika) — порошкообразная приправа из ароматного слабожгучего красного стручкового перца. Для ее приготовления зрелые красные стручки высушивают и размалывают. Мягкая, не жгучая паприка, широко используемая в кулинарии Испании, США, Мексики и стран Балканского полуострова, получается из стручков с удаленными семенами. В Венгрии (откуда и пришло слово) используют ее более острую разновидность — семена из стручков не удаляют. Паприка — универсальная приправа, она прекрасно сочетается с такими овощами, как картофель, капуста, огурцы и может придать определенную пикантность грибам. Часто словом paprika в США и многих европейских странах (так же как и в Венгрии) называют любой красный стручковый перец.

Пармезан (Parmesan), или пармезанскии сыр — один из самых известных в мире, увековеченный Боккаччо итальянский сорт твердого сухого сыра из снятого коровьего молока. Созревает в течение нескольких лет, после чего приобретает твердую бледно-золотистую корочку, приятный острый аромат и солоноватый вкус. Тяжелые головки пармезана (обычно более 10 кг) практически невозможно разрезать обычным ножом, поэтому перед употреблением его натирают на терке и используют для заправки различных блюд. В магазине можно купить уже натертый и расфасованный пармезан, но он не идет ни в какое сравнение со свеженатертым. Итальянцы посыпают пармезаном хлеб, супы, спагетти, а в итальянских ресторанах его подают как приправу, наравне с солью и перцем. В международной ресторанной терминологии существует специальный термин alia parmigiana, которым называют все блюда, приготовленные с тертым пармезанским сыром. Этот сыр, который около 700 лет назад начали производить в окрестностях итальянского города Пармы (откуда и его название — „пармезанский“), сегодня по той же самой технологии делают во многих странах мира, в том числе и в США.

Припускание (poaching) — кулинарный прием, при котором продукты (яйца, рыбу, птицу или овощи) варят в слегка кипящей или еще не доведенной до кипения воде (при температуре 94 °С). Время такой варки обычно не превышает 3–4 минуты. Мясо, птицу и рыбу обычно припускают в бульоне, яйца-пашот — в слегка подсоленной и подкисленной уксусом воде, а фрукты — в сахарном сиропе. Такой „щадящий“ способ приготовления

позволяет сохранить форму и вкусовые качества продуктов, а также придать им желаемые вкусовые оттенки (бульона, сиропа и т. п.).

Пекарский порошок (baking powder) — смесь соды, рисовой муки (или крахмала), углекислого аммония и винного камня, применяемая в кулинарии как разрыхлитель теста.

Пектин (pectin) — содержащийся во фруктах и ягодах полисахарид, важнейшее практическое использование которого связано с его способностью в присутствии сахара и кислот к образованию прочных гелей, или студней. Поэтому пектин применяют как естественный желирующий продукт (вместо желатина), например, для приготовления фруктовых желе, джемов, мармелада и т. п.

Перец белый (white peppercorn) — довольно острый перец кремово-белого цвета с более тонким и сильным ароматом, чем у черного. Его получают, очищая почти зрелые плоды от оболочки (таким образом, этот перец — не целый плод, а только его семя). В старину красноватые ягоды перца собирали в начале созревания, вымачивали несколько дней в воде, вручную удаляли кожицу, погружали в отбеливающий раствор, а через два дня промывали и высушивали. Иногда таким способом пользуются и сегодня, хотя чаще применяется машинный способ очистки перца от кожуры после предварительного отваривания ягод на пару. Белый перец ценится дороже черного и используется в блюдах из отварного белого мяса, а также в светлых соусах или блюдах, например, в рыбных, где с эстетической точки зрения нежелательны темные вкрапления черного перца.

Петрушка итальянская (Italian parsley, Neapolitan parsley) — очень пикантная и ароматная разновидность петрушки. Сами итальянцы называют ее prezzemolo и культивируют в основном из-за толстых сочных стеблей. Чаще всего итальянская петрушка используется для украшения блюд.

Полента (polenta) — северо-итальянское (пьемонтское) блюдо, густо заваренная на бульоне или на воде желтоватая кукурузная каша из грубомолотого зерна. Подается с тертым сыром, луком, чесноком и острыми соусами, чаще всего с томатными. Иногда такую кашу запекают, а застывшую — просто обжаривают в смазанной жиром сковороде, получая своеобразный кукурузный пирог (polenta al forno). Перед подачей обжаренную поленту нарезают ломтиками, посыпают сыром или поливают соусом. Полента не менее любима и на юге Франции (особенно в кухне Лазурного берега), где сильно итальянское влияние, — она прекрасно подходит в качестве гарнира к любому мясу.

Пулярка (poularde) — французское кулинарное название

специально откормленных мясных кур, ставшее международным (это слово сегодня можно увидеть и в российских магазинах на упаковках импортных потрошеных кур). Пулярки значительно мясистее обычных кур, за что их в российской поварской терминологии иногда называют „куры для быстрого жарения“. Пулярку принято жарить целиком или половинками.

Равигот (ravigote) — классический французский соус из яичных желтков, каперсов, сливочного масла, вина, пшеничной муки, шнит-лука, эстрагона, зеленого кервеля, горчицы и черного перца. Считается одной из лучших приправ к блюдам из рыбы. Блюда, приготовленные с таким соусом, называют a la ravigote.

Ремуляд (remoulade) — классический французский соус, который готовится из каперсов, мелко рубленных маринованных огурчиков, шнит-лука, трав, анчоусов, уксуса, горчицы, перца, подсолнечного масла, яиц и соли. Такой соус обычно подается охлажденным к холодному мясу, рыбе и морепродуктам (особенно к креветкам). Новоорлеанская версия ремуляда обычно значительно острее, чем классическая французская, кроме того, луизианские повара в такой соус добавляют больше сваренных вкрутую яиц. Ремуляд, приготовленный с зеленью петрушки (такой соус приобретает зеленоватый оттенок), французы обычно называют „зеленым“ (remoulade verte).

Рикотта (ricotta) — итальянский свежий, слегка соленый белый сыр из коровьего или овечьего молока, напоминающий по консистенции творог. Нежирную рассыпчатую рикотту делают нагреванием сыворотки, оставшейся от приготовления таких известных итальянский сыров, как моццарелла и проволоне (а не из молока), чем и объясняется дословный перевод итальянского слова ricotta — „повторно сваренный“. Рикотту обычно именуют по провинции, где она приготовлена, например: ricotta Siciliano (Сицилия), ricotta Piemontese (Пьемонт) и т. д. Кроме того, „рикотту“ различают по плотности и вкусу: ricotta dolce (невыдержанная, мягкая, сладковатая), ricotta moliterno (суховатая, подсоленная), ricotta forte (твердая, соленая). Этим сыром итальянские кулинары начиняют макаронные изделия (пасты), а также используют для приготовления итальянской разновидности ленивых вареников gnoccetti di ricotto и некоторых сладких десертов.

Розмарин (rosemary) — вечнозеленый кустарник, который особенно широко культивируют практически во всех странах, лежащих по берегам Средиземного моря, а также в Англии, США и Мексике. В кулинарии используют очень ароматные свежие, а также свернувшиеся в тонкие трубочки высушенные листья розмарина; реже — его корень. Свежие слегка горьковатые листья

источают более чистый и яркий аромат, напоминающий смесь камфары с эвкалиптом, поэтому при возможности лучше пользоваться свежими, чем высушенными. В отличие от многих трав, розмарин не теряет свой аромат от длительной тепловой обработки, и европейские повара широко используют его при мариновании свинины, баранины и крольчатины, для того, чтобы отбить неприятный, характерный для этого мяса запах и придать ему своеобразный „лесной“ аромат дичи. Ни одна уважающая себя итальянская хозяйка не станет готовить барашка без розмарина. Для получения неповторимого аромата веточки и листья при приготовлении барбекю бросают в огонь. Часто птицу обертывают ветками розмарина и жарят на гриле или углях. Розмарин великолепно сочетается не только с жареным мясом, но и с грибами и самими различными овощами (помидорами, шпинатом, горохом, баклажанами, кабачками, помидорами), которые в Средиземноморье готовят на оливковом масле. Его добавляют в соусы, в блюда из цветной капусты и картофеля, в супы, а особенно хорошо он подходит к блюдам из сыра. Не рекомендуется сочетать розмарин с лавровым листом, помидорами и свеклой, а также добавлять в рыбные блюда и маринады они приобретут неприятный камфарный запах. Розмарин — одна из самых сильных пряных приправ, поэтому не стоит класть его слишком много.

Романе (Romano) — итальянский твердый сыр из коровьего молока, используемый поварами в тертом виде в салатах, макаронных изделиях (пастах) и т. п. Романо (дословно: „римский сыр“) очень похож на пармезан, но имеет более соленый вкус. В Италии существует несколько разновидностей этого „римского“ сыра, из которых наиболее известны: pecorino Romano (пекорино-романо) — острый соленый сыр из овечьего молока, caprino Romano (каприно-романо) — очень острый сыр из козьего молока и vacchino Romano (вакино-романо) — неострый сыр из коровьего молока. Сегодня сыр романо производят во многих странах мира, в том числе и в США.

Ру (roux) — используемая в классической французской кухне и чрезвычайно популярная в креольской и каджунской кухнях смесь из равных количеств муки и жира. Ее обжаривают на сковороде и используют для загущения соусов, супов и рагу. Чаще всего для приготовления ру используют сливочное масло, хота также подходит свиной и птичий жир, маргарин, а также растительные масла. Мука обжаривается в жиру, для того, чтобы из нее исчез неприятный привкус сырого крахмала, а цвет полученного продукта (от белого до коричневого) зависит от времени обжаривания. Специалисты считают, что светлые ру

лучше готовить со сливочным маслом, а более темные — с растительным; при этом первые используются для приготовления таких именитых соусов, как велутэ и бешамель, а вторые — для коричневых соусов на базе мясного бульона. Светлые разновидности ру добавляют в овощные, легкие мясные и рыбные блюда, а иногда просто смешивают с луком, сельдереем, сладким перцем и чесноком и просто намазывают эту смесь на хлеб. Темные обладают меньшей загущающей способностью, однако придают блюду большее своеобразие.

Руйе (rouille) (буквально „ржавчина“) — густой красно-коричневый французский соус, который готовят на основе рыбного бульона с кайенским перцем, чесноком и оливковым маслом, в некоторые версии добавляют шафран и помидоры. Соус руйе подают с белыми гренками к марсельскому буйабесу, а также к другим рыбным супам и блюдам.

Саламандра (salamander) — так кулинары называют специальный прибор для быстрого подрумянивания поверхности различных блюд. В самом простом его варианте используют чугунный диск на длинной ручке. Его раскаляют докрасна и держат некоторое время на очень близком расстоянии над блюдом. Сегодня существуют более современные электрические приборы такого типа, например, небольшая открытая термокамера (без дверцы) с раскаленной спиралью, под которую ставится блюдо.

Салат ромэн (romaine lettuce), или римский салат-вид салата-латука, образующего кочан удлиненно-овальной формы с хрустящими сочными темно-зелеными листьями. Римским салатом его называют австралийцы и американцы, у англичан он больше известен как cos lettuce (кос-латук), или просто cos. Дело в том, что этот вид латука особенно ценили римляне — они называли его „косским“, так как считали родиной салата остров Кос в Эгейском море. Ромэн лучше всего подходит для знаменитого „салата Цезаря“ (Caesar salad), ставшего чуть ли не „дежурным блюдом“ большинства американских и многих европейских ресторанов.

Сассафрас (sassafras) — род листопадных деревьев семейства лавровых, растущих в приатлантических штатах Северной Америки, континентальных районах Китая и на острове Тайвань. Кора очень горьких корней растущего на американском континенте вида Sassafras albidum (его иногда называют augue tree), содержит алкалоид сафрол, который считают канцерогеном, особенно вредным для печени. Поэтому за пределами США к сассафрасу относятся с подозрением. Однако эфирное масло, добываемое из корней (после удаления из него сафрола), широко

применяется в США для ароматизации пива и мясных изделий как лекарственное средство, для ароматизации чая, а когда-то даже входило вкусовой и ароматической добавкой в типично американский напиток root beer. Порошок из высушенных молотых листьев сассафраса со свежим слабым лимонным ароматом, называемый в Луизиане file powder, является неотъемлемой частью креольской кухни и используется как загуститель в супах, рагу и особенно при приготовлении знаменитого луизианского гумбо.

Сосновый, или кедровый орех (pine nut) — небольшой орех с ярко выраженным смолистым ароматом, который добывают из шишек некоторых разновидностей сосны, например, из итальянской сосны „пинии“ и китайской сосны (к этому же виду относится и сибирский кедр). Сосны, дающие такие съедобные орешки, растут в Китае, Италии, Северной Африке, Мексике и на юго-западе США. Их ядрышки содержат много жиров и используются в самых разнообразных десертах, блюдах и соусах — классическим примером является итальянский соус песто.

Составное масло (compound butter) — вид специально приготовленного масла, в которое вводят различные добавки (травы, чеснок, вино и т. п.). В международной ресторанной терминологии существует несколько видов такого масла, близкого по своему значению к соусу, — например, масло „метрдотель“ (maitre d'hotel butter), его подают к рыбе и жареному мясу, выкладывая его сверху. К этому виду относится и улиточное масло, или масло „эскарго“ (escargot butter), подаваемое к улиткам. Обычно готовую смесь формуют в цилиндры, заворачивают в пергамент или фольгу и хранят в холодном месте, отрезая от них „кругляши“ по мере надобности. Иногда составное масло подают отдельно — в соуснике, заполненном ледяной водой.

Соте (saute) — ставшее международным блюдо французской кухни, приготовленное на сильном огне в разогретом растительном или сливочном масле в специальной открытой металлической сковородке-сотейнике с длинной ручкой и прямыми высокими бортами.

Соул-фуд (soul food) — с 60-х годов нашего века так называют продукты и блюда, наиболее распространенные в афро-американской кухне южных штатов США. В число бесспорных фаворитов soul food входят: копченые свиные ножки, жаренные во фритюре свиные пятачки, кукурузная мука крупного помола, свиная требуха, бобы, листовая капуста и молодая ботва репы.

Табаско (Tabasco) — „король“ всех перечных соусов, основой которого является жгучий перец-чили сорта Tabasco. Для его

приготовления свежие стручки перца чили перемалывают, засаливают и ферментируют в деревянных бочках в течение трех лет, а для получения соуса в готовую приправу просто добавляют уксус и расфасовывают в маленькие бутылочки характерной формы, емкостью 150 мл. Придумал соус в 1868 году луизианский предприниматель Эдмунд Макилинни — до сих пор его потомки эксклюзивно владеют знаменитой на весь мир торговой маркой, а компания McIlhennys поставляет в год около 50 млн бутылочек Табаско, более чем в сто стран мира.

Тамаринд (tamarind), или индийский финик (Indian date) — вечнозеленое дерево семейства бобовых. Его широко культивируют ради съедобных крупных (до 15 см длиной) сочных кисло-сладких плодов-стручков, внутри которых находятся мелкие семена и кисловато-сладкая бурая мякоть. Незрелые стручки употребляют в пищу в свежем и сушеном виде (при высушивании их мякоть становится чрезвычайно кислой и вяжущей на вкус) — их добавляют в различные блюда и соусы для придания им кислой фруктовой ноты, а также используют для приготовления напитков, соков, джемов и в кондитерской промышленности.

Террин (terrine) — паштет с довольно грубой структурой из рубленого мяса (часто свинины), птицы или рыбы, который готовят запекая в духовке. Блюдо родом из Турени (регион долины реки Луары), а его название происходит от одноименной глубокой глиняной миски с крышкой и ручками, в которой в старину готовили и хранили мясо и рыбу. Иногда форму для террина выстилают ломтиками бекона, наполняют фаршем, закрывают сверху беконом, запекают, но подают все равно холодным. В отличие от террина, обычный французский паштет (pate) имеет более тонкую структуру и часто готовится в тесте, а не в специальной форме.

Тимьян (thyme), или чабрец — душистое травянистое растение, сотни его видов растут почти по всей Евразии, в Северной Африке, на Канарских островах и даже в Гренландии. Свежие и сушеные листья и молодые побеги всех видов тимьяна имеют приятный мятно-лимонный аромат и широко используются как пряность в салатах, паштетах и маринадах. Его употребляют как приправу к жаркому (особенно хорош он с ягнятиной и бараниной), соусам, маринованной рыбе, овощам, а также при изготовлении колбас и ароматизации уксуса. Тимьян является и известным медоносом — причем, особенно ценится греческий тимьяновый мед химетус, который так любит Вульф.

Тонкие травы (fines herbes) — см. фин-эрб.

Травы Прованса (herbes de Provence) — вошедшая в

мировую кулинарию смесь сухих трав, наиболее широко используемая в кухне Южной Франции. Обычно в эту смесь входят: базилик, семена фенхеля, цветки лаванды, майоран, розмарин, шалфей, чабер и чабрец. Травы Прованса во многих кухнях мира используют как приправу к мясу, птице и овощам.

Трюфель (truffle) — подземный гриб с мясистым плодовым телом, и исключительно приятным вкусом и ароматом. Существуют две основные разновидности трюфелей.

Белый трюфель {white truffle) — гриб желтоватого, охристого цвета, растет в дубовых и каштановых лесах Италии, Хорватии, Словении, Польши и по форме и величине напоминает картофель с приятным грибным, слегка чесночным вкусом и ароматом. Еще в начале прошлого XX века белые трюфели можно было встретить и в России (в Подмосковье), но теперь они практически исчезли.

Черный трюфель (black truffle) — наиболее ценный вид трюфеля, представляющий собой очень ароматный клубень, черный бородавчатый снаружи и красновато-черный со светлыми прожилками внутри. Черный трюфель растет в дубовых и буковых рощах, главным образом в Южной Франции и Северной Италии. Черным трюфелям необходима тепловая обработка для полного раскрытия их вкуса и аромата, а белые — лучше всего просто сырыми нарезать тонкими ломтиками и добавлять в салаты, и различные блюда непосредственно перед подачей. Трюфели широко используют во французской и итальянской кухнях как добавку к паштетам, колбасам и мясным соусам, однако они великолепны и сами по себе: обжаренные в золе и даже просто сырые — с солью и перцем.

Фенхель (fennel), или сладкий укроп — пряное растение, безусловно признанное кулинарами всего мира. Из европейских стран фенхель более всего известен и любим во Франции, где его иногда включают в традиционную смесь пряных трав Прованса (Herbes de Provence). Из свежих корней фенхеля (луковиц) и листьев с мягким лакричным вкусом готовят салаты, добавляют их к тушеной рыбе и свинине, а его плоды с нежным, чуть анисовым запахом, используют как ароматическую добавку в супах, рыбных и мясных блюдах, а также посыпают ими выпечные изделия и блюда из овощей. Фенхель особенно незаменим при приготовлении морепродуктов и рыбных блюд — в Италии и по всему Средиземноморью с его семенами, листьями и стеблями готовят кефаль и сардины, особенно, когда этих рыб жарят на углях.

Фин-эрб, или «тонкие травы» (fines herbes) — широко распространенная во французской кухне смесь свежих мелко

рубленных трав. Классический вариант включает: эстрагон, петрушку, кервель и шнит-лук, иногда в нее дополнительно включают черноголовник, чабрец и жеруху. Такая смесь может составляться и из сушеных трав, но при этом теряет свой неповторимый вкус и аромат. Используют ее как приправу в блюдах из курятины и рыбы, а также в омлетах и супах, причем добавляют только в самом конце варки и не вынимают перед подачей блюда (в отличие, например, от «букета гарни»).

Фонтина (Fontina) — полутвердый итальянский сыр из цельного коровьего молока. Его считают одним из лучших сыров Италии и издавна производят в долине Валле-д'Аоста, на северо-западе страны, из-за чего иногда называют Fontina Valle d'Aosta. Бледно-желтый сыр с крошечными дырочками и темной золотисто-коричневой корочкой созревает около 3-х месяцев, имеет нежный пикантный вкус и легко плавится, что делает его особенно пригодным для фондю. На каждую головку этого сыра издавна наносится картинка с изображением горы Маттерхорн (4481 м), расположенной на границе Италии и Швейцарии. Сыр фонтана делают не только в Италии, но и в Дании, Франции и США — в этих странах он получается обычно более мягким.

Французский хлеб (French bread) — белый хлеб, выпекаемый из дрожжевого теста на воде (а не на молоке). Хрустящая корочка на таком хлебе появляется в результате того, что во время выпечки буханку сбрызгивают водой; к сожалению, такой хлеб очень быстро черствеет. Хотя так, чаще всего, называют длинный белый батон с хрустящей корочкой или различную булочную мелочь — розанчики, рогалики и т. п., на самом деле «французский хлеб» может иметь самую различную форму: классический длинный багет, круглый каравай или плоский овальный батон.

Фуа-гра (foie gras) — известнейший французский деликатес из увеличенной печени (буквально «жирная печень») специально откармливаемых в течение 4–5 месяцев гусей или уток (гусиная печень считается более вкусной). Паштет из гусиной печенки pate de foie gras был широко известен и в дореволюционной России, где назывался «страсбургским паштетом» (по названию Страсбурга — главного города французского Эльзаса, который особенно славился этим продуктом). В лучшие марки паштета к печени добавляют трюфели, яйца, арманьяк и т. п. (что и предлагается в одном из рецептов Фрица).

Цитрон (citron), или цидрат — дерево, которое считается первым из цитрусовых и стало культивироваться в Европе и Западной Азии задолго до появления там лимона и апельсина. Овальные или чалмовидные плоды цитрона имеют очень толстую

бугристую (редко гладкую) кожуру лимонно-желтого или оранжевого цвета. Они более крупные (12–14 см длиной), менее сочные и кислые, чем лимон. Из очень ароматной кожуры этого плода делают цукаты, а кислую мякоть используют для приготовления напитков и как приправу (особенно в тайской кухне).

Цукини (zucchini) — сорт небольших (10–15 см длиной) летних кабачков, широко распространенных в кулинарии большинства европейских стран, США и Австралии. Кабачки-цукини имеют темную или светло-зеленую кожуру и подходят практически для любого вида тепловой обработки. Их можно варить на пару, жарить на гриле или в масле, тушить и запекать.

Чашка (cup) — мера объема, используемая во многих американских кулинарных рецептах и равная примерно 250 мл (обычный граненый стакан).

Чеддер (Cheddar) — возможно, самый известный сорт английского полутвердого острого сыра без корки. Его родиной является деревня Чеддер на возвышенности Мендип-Хилс в графстве Сомерсетшир (юго-запад Англии). Здесь с XV века производят из коровьего молока этот плотно спрессованный сыр, который выдерживают от 3-х месяцев до года. В готовом виде он должен иметь равномерную текстуру без трещин и дырок, мягкий сырный запах и кремовый или желтый цвет, хотя иногда его специально окрашивают в различные оттенки оранжевого, добавляя в молоко перед закваской овощные красители. Сегодня чеддер производят во многих странах мира, в том числе и в США.

Четыре специи (quatre epices) — см. катр-эпис.

Чеширский сыр (Cheshire) — один из самых известных и, возможно, древних сортов английского сыра, первоначально производимый в графстве Чешир (Центральная Англия), знаменитом своими молочными фермами. Иногда этот сыр называют «честер» (Chester) — по имени главного города графства Чешир на западе Центральной Англии. В продажу он поступает в трех вариантах: белый (бледно-желтый), красный (абрикосовый цвет обусловлен добавкой семян тропического дерева аннато) и голубой (с золотистой мякотью и прожилками голубой плесени). Чеширский сыр прекрасно плавится и поэтому его часто используют для приготовлении гренок. Любителям сказки Л.Кэрролла «Алиса в стране чудес» наверняка запомнился улыбчивый Чеширский кот, само происхождение которого возможно связано с тем, что в старину головкам чеширского сыра придавалась форма кошачьей головы.

Чили (chili, chilli, chilly, chile) — стручковый жгучий перец родом из Южной Америки. На языке нахуатль слово chilli, как

утверждают, восходит к корню другого слова, означающего «красный». Ацтеки еще за 5 тысяч лет до открытия Америки использовали этот перец в своей кухне, поэтому чили можно считать одной из древнейших специй в истории человечества. В Испанию перец привезли в 1514 году, и немецкий ботаник Леонард Фуш, поверивший в то, что Колумб все-таки достиг берегов Индии, назвал растение «калькуттским перцем». Это и стало причиной одной из самых больших кулинарных путаниц, из-за которой до сих пор совершенно разные растения на большинстве языков мира называют одинаково «перцем» (pepper). В Латинской Америке, и особенно в Мексике, существует практически бесчисленное количество названий различных разновидностей и сортов чили. Перец чили весьма широко используется в качестве приправы ко многим блюдам как в виде целых стручков, так и в молотом виде. Причем известна даже дата рождения молотого чили — 1894 год, когда американец немецкого происхождения Вильям Гебхардт, который был владельцем кафе в Нью-Браунфелсе (Техас), трижды пропустил через мясорубку кусочки острого перца и высушил полученную размолотую массу. Настоящий молотый чили обычно имеет крупный помол и не содержит никаких примесей, а тонкомолотые разновидности (chili powder) обычно принадлежат к слабожгучим сортам красного перца, чаще содержат примеси (чеснок, соль, душицу, кумин, кориандр и гвоздику) и особенно характерны для мексиканской и для техасско-мексиканской кухни.

Шалфей (sage) — пряное растение, около 500 видов которого растут практически во всех странах мира и используются в соответствии с местными кулинарными традициями. Горьковатые листья шалфея со слегка лимонным ароматом высушивают, перемалывают и добавляют в бульоны, яичные блюда, блюда из отварной рыбы, тушеной говядины, свинины, колбасные изделия и сыры. Англичане и американцы обычно кладут шалфей в блюда из птицы — невозможно представить себе приготовленную ко Дню Благодарения индейку или рождественского гуся без слегка мятного аромата шалфея. Шалфей используют в незначительных количествах, так как его «передозировка» придает блюду неприятный «затхлый» вкус.

Шамбала, или пажитник греческий (fenugreek) — травянистое пряное растение семейства бобовых, растущее в Средиземноморье, Африке и Индии и издавна культивируемое в Египте и Индии. Листья и нежные стебли шамбалы, которые обычно добавляют в салаты, супы и соусы, имеют приятный аромат и слегка горьковатый вкус, похожий на вкус шпината, а очень твердые, трудно размалываемые плоские коричнево-

бежевые ромбовидные семена со сладковатым вкусом обжаривают в масле и широко используют как пряность в индийских овощных блюдах (особенно из картофеля и баклажанов) и блюдах из бобовых. В последнее время во многих европейских странах, где пажитник раньше использовался, в основном, для ароматизации зеленого сыра, все большую известность приобретает использование в салатах его проращенных семян с приятным пикантным вкусом. В русской кухне шамбала практически не применяется, однако она растет в некоторых районах и широко распространена в Армении под названием «чаман». Семена шамбалы придают ореховый привкус кушаньям, поэтому в некоторые овощные блюда вместо шамбалы можно добавить слегка поджаренный и измельченный фундук.

Шампиньон (champignon) — гриб, который наряду с трюфелями и лисичками используется в подавляющем большинстве западных грибных блюд и соусов. Шампиньон был знаком еще древним римлянам и ценился ими на вес золота. Подтверждает это, например, римский поэт Марциал, говоря о подарках: «Золото, иль серебро, иль коротенький плащ, или тогу можно послать без труда, а шампиньоны трудней». Он же добавляет: «Землю-кормилицу я пробивающий шляпкою нежной трюфель. Один шампиньон только вкуснее меня». Главным достоинством является то, что шампиньоны сегодня выращивают круглый год, а поэтому они используются в кулинарии независимо от сезона.

Шантийи (chantilly) — термин французской кухни, который описывает блюда и соусы (как сладкие так и несладкие), приготовленные или поданные с взбитыми сливками. Например, soupe chantilly (суп шантийи) — чечевичный суп-пюре со взбитыми сливками и маленькими куриными клецками; creme chantilly (крем шантийи) — слегка подслащенные взбитые сливки с добавлением ванили или ликера, которыми обычно украшают многие десертные блюда. Название восходит к некоему Кантилиусу (Cantillius), который выстроил в 35 км от нынешнего Парижа первую укрепленную усадьбу и по имени которого местечко стали называть Шантийи (Chantilly). В 1774 году принц Конде создал здесь Наттеаи (хуторок), где принимал гостей, устраивал праздники, званые обеды и увеселения на открытом воздухе. Его гости долго вспоминали о замечательном креме из взбитых сливок, придуманным поваром Конде, легендарным Франсуа Вателем.

Шартрез (Chartreuse) — знаменитый французский ликер, получивший свое название по названию картезианского монастыря La Grande Chartreuse во Франции, где он был создан

монахами в 1605 году. До сих пор его готовят в районе Гренобля по старинному рецепту на основе виноградного бренди и 130 различных трав (мелиссы, ангелики, корицы, иссопа, шафрана и др.). Ликер выпускают в двух версиях: желтый — менее крепкий (40–43 %), содержащий 120 компонентов, и зеленый — более крепкий (55 %), содержащий 250 компонентов. Для большинства наших читателей его название хорошо знакомо — зеленый ликер с таким же названием успешно выпускался и нашей промышленностью.

Шнит-лук (chives), или лук-скорода — вид лука, произрастающий в Европе, Северной Америке, Средней, Центральной и Восточной Азии. Тонкий и приятный вкус шнит-лука объясняет его огромную популярность в странах Центральной и Западной Европы. Мелкие узкие, трубчатые очень нежные ярко-зеленые листья с выразительным, но не слишком острым вкусом кладут в салаты, супы, соусы, мясные блюда и даже начинки для пирожков. Мягкий вкус и аромат шнит-лука хорошо гармонирует с блюдами из яиц, картофеля и огурцов, которые принято подавать с нежными соусами на базе сливок,

Эндивий бельгийский (Belgian endive) — растение с белыми плотными, мясистыми листьями, собранными в продолговатый кочан. Его вывел в 1850 году главный садовник Брюссельского ботанического сада. Сегодня эндивий выращивают в полной темноте, используя достаточно трудоемкую технику этиолирования (обесцвечивания). В результате его белые листья не приобретают зеленого цвета из-за отсутствия хлорофилла, зато становятся особенно нежными и не слишком горькими, что объясняет высокую стоимость бельгийского эндивия на мировом рынке. Собранные в кочан чуть горьковатые листья очень хороши в салатах, их также можно обжаривать или запекать и подавать как гарнир к блюдам из дичи.

Эндивий курчавый (curly endive) — вид эндивия, который часто в США ошибочно называют цикорием (chicory). Его зеленые кудрявые, более раскрытые, чем у обычного эндивия кочанчики имеют слегка горьковатый вкус и прекрасно походят для салатов.

Эскариоль (escarole) — вид эндивия с широкими салатоподобными листьями бледно-зеленого цвета, которые имеют нежный пресный вкус и поэтому хорошо подходят для зеленых салатов. Эскариоль наиболее широко распространен в блюдах итальянской и французской кухонь. Другое его название Batavian endive (батавский эндивий) связано с «батавами» — племенами, заселявшими в древности территорию Нидерландов.

Эспаньоль или испанский соус (sauce espagnole) — французский коричневый соус из сливочного масла,

шампиньонов или белых грибов, полусухого белого вина, концентрированного мясного бульона фюме (fumei) и красного пикантного соуса (piquante). Этот тонкий соус, который во французской кухне является одним из пяти базовых, обычно подают к говядине, свинине и дичи. Во французской кухне термином a l'espagnole (по-испански), называют и блюда приготовленные в испанском стиле — с большим количеством помидоров, лука, чеснока и сладкого перца. Так, например, французы готовят испанский омлет — omelette espagnole.

Эстрагон (tarragon, estragon) полынь эстрагонная, или тархун — травянистое растение семейства полынных с мягким ароматом. Кулинары многих стран добавляют остроконечные листья эстрагона со слабо пряным ароматом и острым пикантно-терпким вкусом в салаты, мясные и рыбные супы, яичные блюда, соусы, а молодые побеги подают как свежую зелень. Как пряная зелень эстрагон широко используется при консервировании огурцов, кабачков, патиссонов, тыквы, томатов, цветной капусты, спаржи и незаменим при приготовлении любых домашних засолок, маринадов и даже горчицы. Достаточно нескольких веточек эстрагона при заготовках грибов или помидоров, чтобы придать им своеобразный пикантный и очень приятный вкус. Одной из самых распространенных приправ в кухне средиземноморских стран является настоянный на листьях эстрагона уксус — tarragon vinegar. Высушенный эстрагон теряет значительную часть своего тонкого аромата, а так как в северном климате аромат полностью не развивается, эту траву довольно редко применяют вне средиземноморского региона. И тем не менее для сушки листья эстрагона необходимо мелко резать, сушить обязательно отдельно от стеблей, а добавлять его в блюда в самом конце приготовления, так как длительная тепловая обработка убивает его аромат.

notes

Примечания

1

Кортленд (Cortland) — сорт красных сочных кисло-сладких яблок, особенно популярных на северо-востоке и западе США. Эти яблоки хорошо хранятся и подходят практически для любых кулинарных целей.

2

Болдвин (Baldwin) — сорт красных яблок с мягким кисло-сладким вкусом, которые прекрасно подходят для любых кулинарных целей и хорошо хранятся. Эти яблоки впервые были выведены в 1777 году массачусстским полковником Лаомо Болдвином (1754–1807), который и дал им свое имя. С 1850 года сорт Болдвин стал широко культивироваться в штате Нью-Йорк.

3

Гравенштейн (Gravenstein) — американский сорт желтых яблок, которые подходят практически для любых кулинарных нужд. Например, известное яблочное пюре applesauce делают именно из этих яблок. Некоторые специалисты считают родиной этого сорта Германию, что чувствуется уже в самом названии.

4

Сумах ядоносный — вид сумаха (вечнозеленого растения семейства анакардлиевых) с ядовитым соком.

5

В наших магазинах сегодня можно купить уже натертый и расфасованный пармезанский сыр, но он не идет ни в какое сравнение со свеженатертым.

6

Шпроты (от немецкого Sprotten — салака) — вид консервов из балтийской салаки. Рыбу слабо солят, коптят, а затем закатывают в банки, которые до продажи еще несколько месяцев „созревают“ на складе, что придает рыбе особый деликатный вкус.

Кстати, рецепт „крокетов из риса“ приводится в знаменитой дореволюционной книге Елены Молоховец. Этот рецепт заканчивается следующим. советом: „При приготовлении крокетов из риса надо опускать их в самый каленый фритюр и фарш надо делать густой, чтобы рис не размок“.

8

В оригинальном рецепте Фриц использует польскую водку, хотя, конечно же, это не принципиально.

9

Пятнадцать мэтров (франц.)

10

В последние годы в США термин a la mode принял несколько иное значение — так американцы стали называть десерт (чаще всего пирог), который сверху украшен мороженым (видимо, у них теперь такая мода); например: apple pie a la mode — яблочный пирог с мороженым.

11

В США сливки по жирности делятся на: light cream (нежирные) — жирность 18–30 %; whipping cream (средней жирности, предназначенные для взбивания) — 30–36 % и heavy cream (жирные) — 36–40 %.

12

На мировом рынке особенно широко ценится именно испанский шафран, лучшие сорта которого выращивают в Ла-Манче.

13

Процесс приготовления этого теста описан в рецепте „Круассаны для воскресного завтрака“ (роман „Золотые пауки“). В данном случае потребуется ровно половина из приведенного в том рецепте количества.

14

В американских рецептах многие блюда готовят в специальной жаровне (саламандре), где прогрев продукта идет сверху, а не снизу (например, этого легко добиться с помощью современного электрогриля).

15

Белым соусом (whtle sauce) в США называют приготовленный из жира или сливочного масла, муки, молока, приправ, сливок или бульона соус, подаваемый к овощам, рыбе или мясу.

16

Ястык — пленка, в которой заключена рыбья икра или молоки.

17

В современной Австралии термином chicken Maryland называют ножку цыпленка вместе с бедрышком.

18

В данном случае используется chofting-dish — специальная кастрюля или сковорода, под днищем которой установлено нагревательное устройство для приготовления пищи прямо на столе или для поддержания блюда в горячем состоянии. Это совсем не американское изобретение — подобная посуда „с подогревом“ была найдена еще при раскопках древней Помпеи.

19

Кларет (clairet) — французское слово с подачи англичан стало нарицательным для легких светло-красных бордоских вин и было довольно широко распространено в дореволюционной России.

Кстати, рецепт „крокетов из риса“ приводится в знаменитой дореволюционной книге Елены Молоховец. Этот рецепт заканчивается следующим. советом: „При приготовлении крокетов из риса надо опускать их в самый каленый фритюр и фарш надо делать густой, чтобы рис не размок“.

21

Американские повара пользуются плотной коричневой бумагой, из которой в США делают пакеты brown bag. В них американцы носят продукты из магазинов домой, а также приносят ланч на работу или в школу (пакеты для ланча, естественно, поменьше). Эти довольно прочные и легко складывающиеся пакеты с плоским дном впервые начали делать в Пенсильвании еще в 1852 году, а к настоящему времени они стали стандартными для всей пищевой индустрии США. И хотя примерно с 70-х годов XX века бумажные пакеты постепенно начали вытесняться более дешевыми пластиковыми, американцы, буквально „помешанные“ на здоровье и подозревающие о канцерогенных свойствах искусственных пластмасс и пластиков, вряд ли так быстро откажутся от надежных и привычных бумажных.

22

Американцы вместо доски охлаждают бисквит на специальном устройстве, которое Стаут называет cake cooler (буквально „охладитель для пирогов“) — это подставка в виде проволочной сетки на ножках, что обеспечивает хорошую циркуляцию воздуха во время охлаждения формы.

23

По поводу размолотых сухарей прекрасно написано в дореволюционной поваренной книге Елены Молоховец: „Обваливая что-либо в яйце и, как говорится в сухарях, надо брать не толченые сухари, а тертую черствую булку“. Однако сейчас в XXI веке поступают иначе — со свежей булки срезают корку, мякиш замораживают, а затем натирают его на терке. В результате получается нежнейшая крошка, в которой и панируют продукты.

24

По поводу размолотых сухарей прекрасно написано в дореволюционной поваренной книге Елены Молоховец: „Обваливая что-либо в яйце и, как говорится в сухарях, надо брать не толченые сухари, а тертую черствую булку“. Однако сейчас в XXI веке поступают иначе — со свежей булки срезают корку, мякиш замораживают, а затем натирают его на терке. В результате получается нежнейшая крошка, в которой и панируют продукты.

25

В русских изданиях Стаута переводчики часто используют слово „ленч“. Мы пользуемся словом „ланч“, так как считаем такое произношение английского lunch более правильным.

26

По поводу размолотых сухарей прекрасно написано в дореволюционной поваренной книге Елены Молоховец: „Обваливая что-либо в яйце и, как говорится в сухарях, надо брать не толченые сухари, а тертую черствую булку“. Однако сейчас в XXI веке поступают иначе — со свежей булки срезают корку, мякиш замораживают, а затем натирают его на терке. В результате получается нежнейшая крошка, в которой и панируют продукты.

27

Tenderloin — длинный кусок мяса из поясничной части хребта говяжьей туши (от 13 ребра до тазовой кости), самое, пожалуй, нежное и дорогое мясо. В США его часто маркируют как chateaubriand (шатобриан), tournedos (турнедо) и filet mignon (филе-миньон). Тем не менее, Стаут употребляет этот чисто „говяжий“ термин с добавкой „pork“ (свиной), чтобы подчеркнуть использование в блюде отборной свиной вырезки.

28

Американцы четко классифицируют креветок по размерам: extra colossal (сверхколоссальные) — самые крупные креветки, которых на 1 фунт (450 г) приходится менее 10 штук; colossal“ (колоссальные) — 10–15 штук на фунт; extra jumbo (крупные креветки-джамбо — по ассоциации с кличкой легендарного африканского слона Джамбо, жившего в лондонском зоопарке во второй половине XIX века) — 16–20 на фунт; jumbo (креветки-джамбо) — 21–25 креветок на фунт; extra large (сверхкрупные) — 26–30 креветок на фунт; large (крупные) — 31–35 креветок на фунт; medium large (средне-крупные) — 36–42 креветки на фунт; medium (средние) — 43–50 креветок на фунт; small (мелкие) — более 50 креветок на фунт и miniature (миниатюрные) — самые маленькие, около 100 креветок на фунт.

29

По американской классификации телятиной (veal) называют только мясо теленка в возрасте до 3 месяцев — голяшку, или рульку (самую нижнюю часть ноги) именно такого теленка и предлагается использовать в рецепте. Более взрослого теленка, в возрасте до 9 месяцев (здесь требуются 2 целых ножки, разрубленные вдоль), американцы называют calf.

30

Конфи (confit) — способ приготовления мяса (чаше утки, гуся и свинины) для длительного хранения. Впервые появился во французской провинции Гасконь. Мясо для конфи сначала засаливают, чтобы удалить из него воду, а затем тушат на самом маленьком огне в собственном жиру до тех пор пока не станет нежным. После этого мясо охлаждают, помещают в глиняный горшок и заливают жиром, чтобы предотвратить доступ воздуха. В процессе хранения в жиру мясо „созревает“, приобретая совершенно новый вкус и аромат. Конфи — обязательный компонент в классическом тулузском кассуле.

31

Фриц в этом блюде обычно использует „летние“ (сырокопченые) колбаски собственного приготовления, рецепт которых приведен в романе „Когда человек убивает“.

32

В лингво-страноведческом словаре „Великобритания“ (Русский язык, 1978) дается другое объяснение: Prisoner's base — „лагерь пленных“ (детская игра с захватом противников в плен)

33

Белым соусом (whtle sauce) в США называют приготовленный из жира или сливочного масла, муки, молока, приправ, сливок или бульона соус, подаваемый к овощам, рыбе или мясу.

34

„Коричневым“ бульоном (brown stock) американские повара называют бульон, который получается при варке предварительно обжаренных продуктов — овощей, мяса, рыбы, костей и др.

35

Это базовый способ приготовления икры шэда, который будет встречаться практически во всех рецептах блюд из этого продукта.

36

Французское „Dom“ (от лат. dominus — господин) — почетный титул монахов некоторых католических орденов — в нашей литературе обычно переводится как „отец“ и по-русски звучит как „дон“. Правда, в старинных книгах можно встретить и слово „дом“; например: дом-схоластер — наставник и надзиратель над молодыми монахами.

37

Ангостура (Angostura) — фирменное название производимой с 1830 года ароматной горькой спиртовой настойки крепостью 45%, которая готовится на основе корня горечавки и коры южноамериканского рутового дерева. „Ангостура“ является „важнейшим“ ингредиентом многих известных коктейлей, хотя даже самые заядлые любители признаются, что эта настойка — не столько ингредиент, сколько полумифическая колдовская аура. Вы буквально на секунду наклоняете бутылку над бокалом, и магия обязательно срабатывает, причем, независимо от того, открыта бутылка или нет…

Особую известность в России приобрела своим качеством ачуевская икра (Ачуевский рыбный завод расположен на восточном берегу Азовского моря).

39

Вермонтский чеддер (Vermont Cheddar) — острый светло-желтый американский сыр (разновидность английского чеддера) с очень характерным вкусом; существует даже версия Vermont sage Cheddar с добавкой шалфея (sage).

40

Навель (navel orange) — сорт „пупочных“ (от „navel“ — пупок) крупных бессемянных апельсинов с легко очищаемой ярко-оранжевой кожурой.

41

Огузок (round) — основная часть середины бедра (задней ноги) мясной туши, расположенная ближе к линии бедренной кости; довольно жесткое мясо без костей с небольшим количеством жира. Верхнюю часть этого куска американцы называют top round.

42

Кострец (rump) — треугольный кусок, вырезанный из самой верхней части середины бедра (задней ноги) говяжьей туши. Это очень вкусное мясо обычно нарезается на rump steak (ромштекс), а то мясо, которое остается с косточками, называется standing rump roast. Его лучше всего тушить.

43

Канадским беконом (Canadian bacon) американцы называют производимую в Канаде постную копченую свинину (она довольно часто используется в рецептах Фрица). Такое мясо стоит дороже обычного бекона и поступает в продажу крупными кусками — его можно жарить, запекать или использовать холодным в сэндвичах и салатах. Сами канадцы называют эту свинину back bacon.

44

Английские мафины — вид оладий, подробно описанный в расследовании романа „Через мой труп“.

45

Конкорд (Concord) — сорт черного винограда, культивируемого на восточном побережье США. Этот виноград впервые был выращен в 1849 году в г. Конкорд (штат Массачусетс) селекционером Эфраимом Уэльсом Буллем и используется, в основном, для приготовления вин, соков, джемов и желе, а также как обычный столовый виноград. Желе из этого сорта винограда считается самым распространенным в США. Сегодня более 80 % винограда, выращиваемого в штате Нью-Йорк, — виноград Конкорд.

46

Бинг (Bing) — очень популярный сорт темной, иногда даже фиолетово-черной черешни.

47

М. Льюис (1774–1809) и У. Кларк (1770–1838) — американские первопроходцы.

48

„Летними“ колбасками (summer sausage) американцы называют сырокопченую колбасу, которую не варят, а сразу коптят в течение 4–7 суток при температуре 20 °С (холодное копчение). Фриц делает такие колбаски сам — их рецепт приведен в романе „Когда человек убивает“.